TAVUKLU GÜL BÖREĞİ

4 su bardağı un
1 adet keskinoğlu yumurta
50 gr yağ
1 su bardağı ılık su
Tuz
İç malzeme:
1 paket (250 gr) margarin
4 parça Keskinoğlu tavuk göğüs eti
1 soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Kırmızı tozbîber
Tuz, karabiber

Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın. 50 gr margarini tavada eritip ılıtın. Unun ortasına bir miktar tuz, 1 yumurta, eritilmiş yağı ve ılık suyu da ekleyerek hamuru yoğurun. Yoğurma işi bittikten sonra üzerini nemli bezle örtüp 30 dakika dinlendirin.
Böreğin içini hazırlamak için ilk olarak tavuk etlerini tencerede haşlayın. Haşlanan tavuk etini tel tel ayırın. Soğanı soyup ince ince doğradıktan sonra tavada kızdırdığımız yağın içine ilave edin. Soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Pembeleşen soğanların içine tavuk etlerini ekleyip bir kaç dakika daha kavurun. Tuzu ve baharatlarında ekleyip ateşten alın.
Dinlendirilmeye bıraktığımız hamuru bir kez daha yoğurup 6 eşit parçaya ayırın. Hamur parçalarını unlanmış zeminde ince yufkalar halinde açın. 250 gr margarini tavada eritip ılıtın. Yufkaları eritilmiş margarinle yağlayıp üzerlerine tavuk etlerini serpiştirin. Yufkaları rulo şeklinde sıkıca sarın. Ruloları kendi etrafında döndürerek gül şekline getirin. Hazırladığınız gül börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine eritilmiş yağ sürüp önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 35 dakika pişirin. İsteğe göre sıcak veya ılık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31108 • adı:Tavuklu Gül Böreği • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:07