



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU HAREM BÖREĞİ

2 adet tavuk budu
Yeteri kadar su
1 su bardağı dövülmüş ceviz
100 gram kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Bir tutam rendelenmiş muskat
Hamuru için:
4 su bardağı un
1 paket (10 gramlık) instant maya
Yarım kahve fincanı fındık yağı
1 su bardağı süt
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı mahlep
Bir tutam tuz
Beşamel sos için:
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı silme un
1,5 su bardağı soğuk süt
Üzerine:
1 adet yumurta
Ay çekirdeği

Tavuk butlarını tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ile tuz ekleyerek, yumuşayana kadar pişirin. Eti tencereden çıkarın ve soğuduktan sonra elinizle didikleyip, bir kenara alın. 2 Hamur için un, maya, fındık yağı, süt, toz şeker, mahlep ve tuzu yoğurma kabına alın. Çok yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun ve üzerini nemli bir bezle örtüp, yarım saat dinlendirin. Beşamel sos için tereyağı ve unu bir tavada hafif pembeleşene kadar kavurun. Sütü yavaşça ilave edip, muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Didiklenmiş tavuk eti, ceviz, rendelenmiş kaşar peyniri, muskat, tuz ve karabiber ekleyip, karıştırın. Dinlenen hamurdan iri ceviz büyüklüğünde 20 adet beze koparın ve hamurların kurumaması için üzerlerine nemli bir bez örtün. Daha sonra her bir hamuru tekrar iki parçaya ayırıp, üzerlerine un serpin ve 10 cm çapında yuvarlaklar olacak şekilde açın. 3 Bir adet yuvarlak hamurun içine hazırladığınız tavuklu iç harçtan koyun. Hamurun kenarlarına yumurta akı sürüp diğer bir yuvarlak hamuru kenarlarını bastırarak üzerine kapatın. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Börekleri yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, ayıklanmış ay çekirdeği serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:159434 • adı:Tavuklu Harem Böreği • gönderen:gül • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:12