



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KÖY BÖREĞİ (İSRAİL)

Hamuru:

150 gr (1 1/4 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
1/2 yumurta (hafif çırpılmış)
1/2 su bardağından biraz az su
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)

Harcı:

500 gr pişmiş tavuk (çekilmiş)
250 gr pişmiş patates (ezilip püre haline getirilmiş)
2 taze soğan (ince doğranmış)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Hamuru yapmak için un ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Küçük bir kasede yumurta, su ve 1 çorba kaşığı tereyağı iyice karıştırıp tahta kaşıkla una katarak yediriniz. Sıkı bir hamur elde edene kadar yoğurunuz.

Hamuru hafifçe unlanmış bir tezgaha koyup 10 dakika, pürütsüz ve esnek olana kadar yoğurunuz.

Sonra büyük, sıcak bir kaseye aktarıp üstüne bezi örterek 30 dakika, cereyansız ve sıcak bir yerde bırakınız.

Bu arada harcı hazırlamak için, bütün harç malzemesini büyük bir kasede tahta kaşıkla iyice karıştırınız.

Masanın üstüne büyük ve temiz bir örtü seriniz. (En iyi sonuç çarşafla elde edilir.) Örtünün üstüne un serpip, hamuru unlu merdane ile elden geldiğince ince açınız.

Ellerinizin tersiyle kaldırıp çok dikkatli çekştirerek, kağıt inceliğinde olana kadar geriniz. (Yufkada bir iki delik olabilir.) Makasla yufkanın kenarlarını kesip düzeltiniz.

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip ısıtınız. 2 fırın tepsisini 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağıyla yağlayıp bir kenara bırakınız.

Yufkayı, geri kalan 1 çorba kaşığı tereyağın yarısıyla yağlayınız. Harcı uzun bir şerit halinde sizden 7,5 cm uzakta ve kenarlardan 5'er cm içeride kalacak biçimde yerleştiriniz.

Örtüyle yufkayı kaldırıp harcın üstüne kapatarak ştrudel biçiminde sarıp uçları içine sokunuz. Hamurun üstünü kalan 1/2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağıyla yağlayınız.

Hamuru, 5 cm uzunluğunda yanlamasına dilim dilim kesip tepsilere yerleştiriniz. Börekleri fırında 10 dakika pişirdikten sonra, fırının sıcaklığını azaltarak (200°C) 20 dakika daha, börekler gevrek ve nar gibi olana kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından çıkarıp börekleri sıcak yada soğuk olarak servis ediniz.