



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KÜÇÜK EKMEK

Harcı :

Tavuk göğsü 1 Adet
Komili Riviera zeytinyağı 2 Yemek Kaşığı
Kuru soğan 1 Adet
Taze soğan 4 Adet
Tuz - Karabiber
Hamur :
Un 2 Su Bardağı
Kabartma tozu 1 Paket
Kaşar peyniri ½ Su Bardağı
Süt ½ Su Bardağı
Su ½ Su Bardağı
Muskat rendesi
Tuz - Karabiber
Üzeri için:
Komili sızma zeytinyağı

YAPILIŞI:

- 1-Harcı için tavuk göğsünü , tavla zarı büyüklüğünde kesiniz.
- 2-Kuru soğanı yemeklik doğrayınız.
- 3-Taze soğanı ince ince kıyınız.
- 4-Kaşar peyniri rendeleyiniz.
- 5-Yayvan bir tavada Komili Riviera zeytinyağını kızdırıp içine doğranmış tavukları ekleyip, renk verdiriniz.
- 6-Daha sonra içine doğranmış kuru soğanları ekleyip, kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
- 7-En son olarak kıyılmış taze soğanları, tuz - karabiberi ilave edip, bir taşım kavurduktan sonra harcı, yayvan bir kaba alıp, soğutunuz.
- 8-Derin bir kap içerisinde unu, tuzu, muskatı, karabiberi ve rende kaşarı karıştırıp, ortasını çukur açınız.
- 9-Açtığınız çukurun içine, soğuttuğunuz tavuklu harcı, sütü ve suyu koyup, parmak uçlarınız ile cıvık bir hamur haline gelene kadar yoğurunuz. (Hamur sert olur ise içine bir miktar daha su ekleyebilirsiniz.)
- 10-Hamuru unlanmış tezgah üzerine koyup, kıvamı gelinceye kadar az bir süre yoğurunuz. (Kesinlikle kuvvetle ve fazla süre yoğurmayınız.)
- 11-Hamuru merdane yardımı ile 2 cm kalınlığında açıp, kalıpla kesiniz.
- 12-Tavuklu ekmekleri Komili Riviera zeytinyağı ile yağ kadığınız tepsiye dizip, önceden 200 derece de ısıttığınız fırında, 10-15 dakika ekmeklerin üzerleri kızarana kadar pişirip sıcak olarak Komili sızma zeytinyağı ile birlikte servis ediniz.