



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KÜÇÜK EKMEKLER

Malzeme

- 1 adet tavukgöğsü
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 1 adet kuru soğan
- 4 adet taze soğan
- Tuz ve karabiber
- Hamuru İçin:
- 2 su bardağı un
- 750 ml (3 su bardağı) su
- Yarım su bardağı kaşar peyniri
- Yarım su bardağı süt
- Yarım su bardağı su
- Muskat
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için Sana ekmek üstü

Hazırlanışı

Harcı İçin: Tavukgöğsünü, tavla zarı büyüklüğünde kesiniz.

Kuru soğanı yemeklik doğrayınız. Taze soğanı ince ince kıyınız. Kaşar peyniri rendeleyiniz.

Yayvan bir tavada Sana'yı kızdırıp içine doğranmış tavukları ekleyip, renk verdiriniz.

Daha sonra içine doğranmış kuru soğanları ekleyip, kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

En son olarak kıyılmış taze soğanları, tuz ve karabiberi ilave edip, bir taşım kavurduktan sonra harcı, yayvan bir kaba alıp, soğutunuz.

Derin bir kap içerisinde unu, tuzu, muskatı, karabiberi ve rende kaşarı karıştırıp, ortasını çukur açınız.

Açtığınız çukurun içine, soğuttuğunuz tavuklu harcı, sütü ve suyu koyup, parmak uçlarınız ile civik bir hamur haline gelene kadar yoğurunuz. (Hamur sert olur ise içine bir miktar daha su ekleyebilirsiniz.)

Hamuru unlanmış tezgâh üzerine koyup, kıvamı gelinceye kadar az bir süre yoğurunuz. (Kesinlikle kuvvetle ve fazla süre yoğurmayınız.)

Hamuru merdane yardımı ile 2 cm kalınlığında açıp, kalıpla kesiniz.

Tavuklu ekmekleri Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye dizip, önceden 200 derece de ısıttığınız fırında, 10-15 dakika ekmeklerin üzerleri kızarana kadar pişiriniz.

Pişen ekmeklerin üzerine Sana ekmeküstü sürüp, sıcak olarak servis ediniz.