TAVUKLU PUF BÖREĞİ

2 su bardağı un,
1 adet yumurta,
2 çorba kaşığı sirke,
yarım su bardağı süt,
tuz.
İçi için:
1 adet tavuk göğsü,
2 çorba kaşığı margarin,
2 çorba kaşığı un,
1 su bardağı süt.
Üzerine:
3 çorba kaşığı sıvıyağ.
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Unu derin bir kaba alın. Ortasını havuz gibi açın. Yumurta, tuz, süt ve sirkeyi ekleyin. İyice yoğurarak, yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru kaptan alıp, düz bir zeminde 5-10 dakika daha yoğurun. Folyoya sarıp, 30 dakika dinlendirin. Bu arada iç malzemesini hazırlayın. Tavuk göğsünü haşlayın. İnce ince didikleyin. Başka bir kapta margarinle unu kavurun. Üzerine 1 su bardağı sıcak sütü ekleyin. Bir kaç taşım kaynatın. Tavuk parçalarına bu sosu ekleyip, karıştırın. Soğumaya bırakın.
Hamuru tezgah üzerine alıp, yarım cm. kalınlığında açın. Üzerine fırça ile sıvıyağ sürün. Daha sonra hamuru yuvarlayıp rulo yapın. Üçe kesin. 3 parçayı da üst üste koyun. Elinizle yuvarlayarak inceltin. Bıçakla kesip, 6 eşit parçaya bölün. Her parçayı elinizle yuvarlayarak bezeler yapın. Üzerine nemli bez örtün.
Hazırladığınız bezelerden herbirini 40 cm. çapında açın. Hamur dairesinin yarısına hazırladığınız içi bir tatlı kaşığıyla, aralıklarla koyun.
Diğer yarısını üzerine kapayın. Hamur kesici ile yarım daire şekilleri kesin. Hafif unlanmış bir tabağa dizin. Sıvıyağda kızartın. Kağıt havlu serili tabağa alın. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17228 • adı:Tavuklu Puf Böreği • gönderen:Ulviye Türkmen • indirme tarihi:12.05.2024 - 09:22