TAVUKLU RULO BÖREK

1 adet kemikli tavuk göğsü
3 adet yufka
Yarım çay bardağı eritilmiş margarin
1 er çay kaşığı tuz kimyon karabiber kekik pulbiber
1 çay bardağı su
Üzeri için;
1 yumurta sarısı
Çörekotu
Susam

Tavuk göğsünü haşlayıp didikliyoruz. Baharat ve tuzla karıştırıp harmanlıyoruz.
Fırının dikdörtgen tepsisini yağlayıp yufkalardan birini seriyoruz. Etrafından sarkan kısımları içe doğru katlıyoruz.
Eritilmiş margarin ve suyu bir kasede karıştırıp bu karışımdan yufkanın üzerine kaşıkla gezdiriyoruz.
İkinci ve üçüncü yufka için de aynı işlemi uyguluyoruz.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp yufkaları 20 dk kadar üzerleri kızarıncaya kadar pişiriyoruz.
Fırından çıkardığımız yufkaların üzerine haşlanan tavuğun suyundan 3-4 kepçe kadar gezdirip tavuk suyunu çekmesi için 10 dk kadar bekletiyoruz.
Didiklediğimiz ve baharatlarla karıştırdığımız tavuğumuzu yufkanın her tarafına serpiyoruz.
Yufkalarımızı tepsinin içinde dikkatlice rulo haline getirip üzerine yumurta sarısı sürüyoruz.
Susam ve çörekotu serpip 15-20 dk daha üzeri kızarıncaya kadar pişiriyoruz.
Ilındıktan sonra dilimleyip servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:132227 • adı:Tavuklu Rulo Börek • gönderen:vah det • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:15