



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU TALAŞ BÖREĞİ

Malzeme

- 10 adet milföy hamuru
- Harcı:
- 4 adet piliç kalça
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 3 diş sarımsak
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet taze soğan
- 1 adet havuç
- 1 su bardağı bezelye
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- Yumurta sarısı+çörek otu

Hazırlanışı

Piliç kalçalarını küp küp doğrayın.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Taze soğanları ayıklayıp, kıyın.

Havucun kabuğunu kazıyıp, rendeleyin.

Yayvan bir tencerede Sana yağını kızdırıp, içine tavuk etlerini ilave dip, renk verdirin.

Tavuk etleri renk alınca içine piyazlık doğranmış soğanları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar pembeleşince, içine rende havuçları ilave dip, kavurmaya devam edin.

En son olarak harcin içine kıyılmış taze soğanları, bezelyeyi, kekiği, kırmızı pul biberi tuz ve karabiberi karıştırıp, bir taşım pişirdikten sonra harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.

Milföy hamurlarını buzluktan çıkarıp, 5 dak tezgâh üzerinde açılmasını bekleyin.

Hamurların ortasına soğumuş tavuklu harçtan koyup, hamurun çapraz köşelerini birleştirip(BOHÇA gibi) birleşen kısmı altta kalacak şekilde Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye dizin.

Tepsiye dizdiğiniz böreklerin üzerine yumurta sarısı sürüp, çörek out serpin.

Önceden 200 derece de ısıtılmış fırında börekler kabarıp üzerleri kızarana kadar pişirin.