TAVUKLU VE NOHUTLU GÜL ÇÖREK

1 kg tavuk budu
4 adet domates
1 çay bardağı haşlanmış nohut
18 adet kiraz domates
4 adet sivri biber
3 adet kırmızı biber
yarım demet taze soğan
1 yemek kaşığı margarin
1 adet yumurtanın sarısı
1 tutam Tuz, karabiber
1 demet haşlanmış maydanoz sapı
Hamur İçin:
4 su bardağı un
Yarım su bardağı erimiş margarin
1 adet yumurta
1 tutam tuz
Yeterince su

Hamur için unu eleyin.
Yumurta, margarin, tuz ve yavaş yavaş su ilve ederek yoğurun.
Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde dedin.
Daha sonra hamuru 10 dakika bekletip, 18 eşit parçaya bölerek her parçayı 18 cm çapında olacak şekilde oklava ile açın.
İç malzeme için tencerede yağı eritip, tavukları soteleyin.
Nohutları üzerine ilave edin.
Sivri ve kırmızı biberleri, domatesi, taze soğanı doğrayıp, tuz ve karabiberle birlikte tencereye katın.
Suyunu çekene dek pişirin.
Açtığınız her bir hamuru çukur kaseye yerleştirip, içine tavuklu harçtan iki kaşık koyun.
Hamuru yukarı doğru büzün.
Haşlanmış maydanoz sapıyla bağlayarak, gül şeklini verin.
Tüm bezeleri bu şekilde yapıp, fırın tepsisine dizin.
Yaptığınız hamurun kenarlarına yumurta sarısı sürün.
Ortasına 1 adet kiraz domates koyun.
180 derece fırında 30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:125146 • adı:Tavuklu ve Nohutlu Gül Çörek • gönderen:alabastar • indirme tarihi:27.04.2024 - 22:50