



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI TAVUKLU BÖREK

Malzeme

- Hamuru İçin:
- Yarım su bardağı Sıvı Sana
- Yarım su bardağı ayçiçek yağı
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 4 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım demet kıyılmış dereotu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Aldığı kadar un
- Harcı İçin:
- 2 adet tavuk kalça
- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Üzeri İçin:
- Yumurta sarısı ve susam

Hazırlanışı

Dereotunu ayıklayıp, ince ince kıyınız.

Taze soğanları ve sarımsakları ayıklayıp, ince ince doğrayınız.

Tavuk göğüslerini küçük küçük doğrayınız.

Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine köriyi ilave edip, kokusu çıkana kadar kavurunuz.

Körinin kokusu çıkınca içine doğranmış piliç kalçalarını ve sarımsakları ekleyip, tavuk etlerine renk verdiriniz.

En son olarak içine karabiberi ekleyip, bir taşım kavurduktan sonra harcı soğuması için yayvan bir tabağa alınız.

Hamuru İçin:

Derin bir kâsedede unu, kıyılmış taze soğanı, dereotunu, ayçiçek yağını, sıvı Sana'yı, sütü, yoğurdu, tuzu, kabartma tozunu, kırmızı pul biberi ve azar azar ele yapışmayacak hale gelene kadar un ekleyerek yoğurunuz.

Hamuru un serptiğiniz tezgâha koyup, unladığınız merdane ile bir parmak kalınlığında açınız.

Harcın fazla suyunu süzüp, hamurun ortasına koyup, hamuru, rulo yapınız.

Böreği sıvı sana ile yağladığınız tepsiye alınız.

Üzerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürüp, susam serpiniz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika böreğin üzeri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis ediniz.