



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA TAVUK

1 tavuk
2.5 orba kaşığı sıvı yağ
4 büyük soğan
1 büyük domates veya yarım kahve fincanı domates salçası
2 bardak su
Yarım orba kaşığı tuz, karabiber
HAMURU İÇİN:
300 gr. hazır baklava yufkası
8 orba kaşığı tereyağı

Temizlenmiş, yıkanmış kol, but, göğüs ve sırt olarak parçalanarak kaburga ve bel kemikleri çıkartılmış tavuk sıvı yağda kuvvetli ateşte ara sıra kaşıtırarak 8-10 dakika az pişirilir. Sonra tavuğa soğanlar ve yarım çorba kaşığı tuz eklenir. Soğanlar diriliğini kaybedinceye kadar 10-15 dakika pişirmeye devam edilir. Sonra kabukları soyulmuş küçük doğranmış domates veya salça, yarım çorba kaşığı tuz, 1-2 kahve kaşığı karabiber ve 2-3 kerede olmak üzere 2 bardak sıcak su eklenerek, tencerenin kapağı kapatılır. Tavuk pişerek suyunu çekip yağına kalınca kadar ortadan az ateşte 1,5-2 saat pişirilir. Ateşten alınır ve ılındıktan sonra kemikleri çıkartılır. Yarım parmaktan büyük olmamak şartıyla parçalara kesilir. Bu parçalar tekrar tenceredeki soğanlara katılır. Yufkalar 2'şer 2'şer ayrılır. Çift yufkalardan birinin üzerine fırça ile bir kap içindeki eritilmış yağ hafifçe sürölür. Diğer yufka üzerine serilir. Bu yufkanın üzerine de uzunlamasına doğru ancak yanya kadar yağ sürölür ve yağ sürölmemiş taraf, sürölmüş tarafın üzerine kapatılır. Böylelikle hazırlanan çift yufkalar dörde katmerlenir. Her ift yufkaya dört köşe şekil verilir. Sonra da her dört köşe şekildeki yufkanın ortasına soğanlı tavuk eşit miktarda az olarak yayılır. İçin etrafındaki hamurlar bohça gibi için üzerine kapatılır ve el büyüklüğünde 6 adet bohacık elde edilir. Sonra bu bohacıklar fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerlerine yine fırçayla yağ süröldükten sonra, orta ısıdaki fırında 15-20 dakika kızarana kadar, pişirilerek servis yapılır.