YUFKALI TAVUK

Malzeme
- 15 g (1 çorba kaşığı) Sana
- 1 adet iri patates
- 1 orta boy soğan
- 2 ufak havuç
- 1 diş sarımsak
- 150 g mantar
- 1 orta boy kabak
- 1 yaprak yufka
- 125 ml (½ su bardağı) süt
- 1 çay kaşığı kuru adaçayı
- 350 g hazır milföy hamuru
- 1 yumurta
- 450 g kemiksiz tavuk göğüs eti
- 500 ml (2 su bardağı) tavuk suyu

Hazırlanışı
Hazırlık:
Patates ve soğanı soyun. Havuç ve kabağın dışlarını kazıyın. Patates, havuçları ½ cm'lik küçük küpler halinde doğrayın. Soğan ve sarmısağı ince kıyın. Mantarları yıkayıp dörde bölün. Kabağı uzunlamasına ikiye bölüp, ½ cm kalınlığında dilimleyin.
Sana'yı bir tavada eritin. Yağ kızınca patatesleri atıp, hafifçe kızarıncaya kadar sote edin.
Patateslerin olduğu tavaya soğan, sarımsak, mantar ve havuçları ekleyin.

Ana Yemek:
Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde sebzeleri doğrayın. Tavuk etlerini küçük kuşbaşı kesin.
Fırınınızı 170°C'ye getirip, ısıtın.
Aşağıda görüldüğü gibi Sana'yı bir tavada eritip patatesleri kızartın. Soğan, sarımsak, mantarı da ilave edip tuzlayın ve biberleyin. 5 dakika karıştırarak pişirin. Kabak, tavuk parçaları ve adaçayını ekleyip 1-2 dakika daha pişirin. Ateşten alıp, sıcak olarak bekletin. Tavuk suyunu orta ateşte 1 su bardağı kalıncaya kadar çektirin. Sebzeli tavukların üzerine döküp harmanlayın.
Bir kapta yumurtayı süt ile beraber çırpın. En az 4 cm derinliğindeki bir fırın kabına bu malzemeyi aktarın, üzerine yufkayı yerleştirip, sarkan parçaları kabın boyutuna göre kesin. Yufkanın üzerine yumurta, süt karışımını sürün. Yufkalı tavuğu fırında üstü iyice kızarıncaya kadar yaklaşık 10 dakika pişirip, dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28748 • adı:Yufkalı Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 19:35