

TAVUK BÖREĞİ

Malzemeler

Hamur için

- 4~5 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 60 gr tereyağı
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- Tuz

İç malzeme için

- 500 gr tavuk göğüsü
- 4~5 soğan
- 25 gr tereyağı
- Tuz
- karabiber

Hamur aralarına sürmek için

- 50 gr eritilmiş tereyağı

Üzeri için

- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı su

Yapılışı

Soğanları oyun. Tavuk eti ve soğanları tencereye alıp kaynar suda haşlayın. Tereyağını tavada eritip ılınmaya bırakın. Unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Eritilmiş ılık tereyağı, yumurta, tozşeker ve tuzu ekleyip karıştırın. Suyu azar azar ilave edip pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamuru 6 eşit bezeye ayırın ve üzerini bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Tavuk etini süzüp suyunu ayırın. Etini tel tel didikleyin. Soğanları ince doğrayın. 25 gr tereyağını bir tavaya alıp eritin. Soğanı ekleyip soteleyin. Tavuk etini ilave edip 15 dakika karıştırarak pişirin. Tuz ve karabiber serpip ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. Hamur bezelerini un serpilmiş zemine alıp merdane ile kare şeklindeki fırın tepsisi büyüklüğünde açın. Açtığınız 3 hamuru aralarına eritilmiş tereyağını fırça ile sürerek yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine tavuklu harcı döküp yayın. Kalan hamurları da aralarına yağ sürüp tepsiye aynı şekilde yerleştirin. Yumurta sarısını suyla çırpıp böreğin üzerine fırçayla sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.