

Bazlama Arasi Tavuk Kokorec

Malzemeler

1 paket yas maya
5 su bardagi un
1 cay bardagi yogurt suyu
tuz
su
Kokoreci icin;
5 adet yesil biber
karabiber
4 adet tavuk but
2 adet domates
kekik
tuz
siviyag
tereyagi
Garnituru icin;
3 adet patates

Yapilisi

Oncelikle unumuzdan karistirma kabina aliyoruz diger malzemelerimizi karistiriyoruz. Malzememizin uzerine yogurt suyunu dokuyoruz. Az ilik su dokuyoruz ve ortadan mayayi eriterek yogurmaya basliyoruz. Kulak memesi kivaminda bir hamur elde edene kadar yoguruyoruz.

Hamuru yuvarladiktan sonra bir tabaga aliyoruz ve uzerini kapatip, mayalanmaya birakiyoruz. Mayalanan hamurumuzu 10 bezeye boluyoruz.

Bezeleri yuvarliyoruz ve az un serperek ustunu kapatiyoruz. Bezeler mayalaninca uzerlerine parmaklarimizla basarak genisletiyoruz. Ustunu tekrar ortuyoruz. Firini 240 derecede isitiyoruz. Dokum bir tavayi firina ters cevirecek koyuyoruz. Uzerine az un serpiyoruz. Mayalanan bazlama ekmekleri sigdigi kadariyla parca parca pisiriyoruz.

Pisirmedigimiz bazlama hamurlari da beklerken ustlerini ortuyoruz ki, kurumasinlar. Kokoreci icin, tavuk butlari bicakla aciyoruz ve kemiklerini cikariyoruz. Tavaya siviyag dokuyoruz ve incelttigimiz tavuk etlerinin kizartiyoruz. Biberleri ayikliyoruz. Biberleri ve domatesleri kucuk kucuk dogruyoruz. Iki taraflari kizarttigimiz tavuklari satirla kucuk kucuk dogruyoruz.

Ayni tavaya tavugu tekrar aliyoruz. Uzerine biberini ve domatesini ilave ederek beraber soteliyoruz.

Tuzunu, karabiberini, kekigini atiyoruz. Patatesleri soyuyoruz ve kup dograyip kizartiyoruz.

Pisen bazlama ekmeklerinin agzini aciyoruz ve iclerine kizarmis patatesi paylastiriyoruz. Kokoreci de paylastiriyoruz ve servis ediyoruz.