

Tavuklu Borek

Malzemeler

Hamuru için;
1 cay bardagi sut
1 cay bardagi yogurt
1 cay bardagi sivi yag
2-3 damla limon suyu veya sirke
2 yumurta sarisi+ 1 yumurta beyazi
250 gram tereyagi veya margarin
Tuz
Aldigi kadar
Ic harci;
Haslanmis tavuk eti
1 kuru sogan
Maydanoz
Uzerine,
1 yumurta sarisi
1 yemek kasigi pekmez

Yapilisi

Hamur;

Islak malzemeler bulamac halinde karistirilir, tuz eklenir ve aldigi kadar unla (ele yapismayacak puruzsuz bir hamur) yogrulur. Hamur 30 dakika dinlenmeye birakilir. Ic harc icin sogan kavrulur ve kavrulan sogana haslanmis didiklenmis tavuk konulur. Ince kiyilmis maydanoz , tuz ve karabiber eklenir. Sogutulur.

Dinlenen hamurdan 6 adet beze yapilir. Her beze servis tabagindan biraz buyuk olacak sekilde acilir. Oda sicakligina getirilen tereyagi da 6 parcaya bolunur. Acilan her bezeye tereyagi tum yuzeye surulup katlanir. Burada hedef olabildigi kadar fazla kat yaratmaktir. Soyle ki; yuvarlak formdaki hamurun sol tarafindan dairenin tam ortasina gelecek sekilde ilk katlama yapilir. Sag kenar da sol kenarin uzerine katlanir. Hamura tereyagi surdugunuz firca veya elinizde kalan tereyagi da ilk iki katlama sonrasi kuru kalan yuzeylere surulur. Surulduktan sonra alttaki kisim tam ortaya ve ustteki kisim da onun uzerine katlanir. Bu sekilde yer yuzeyinde tereyagi olan 8 katli bir hamur elde ediyoruz. Kare formunu alan 6 adet hamurumuzu 30 dakika sogutucuda dinlendiriyoruz. Soguyan hamurlari tezgaha alip mumkun oldugu kadar kare formunda aciyoruz. Kabaca 25x25'lik bir form olusturuyoruz. Bu kareyi birbirine esit tam dort parcaya boluyoruz ve ic harctan koyup zarf seklinde kapatiyoruz. Kapatilan taraf tepsiye gelecek sekilde tepsiye aliyoruz. Bu olcu ile tam 24 parca borek elde ediliyor. Uzerine yumurta sarisina ilave edilmis 1 yemek kasigi pekmezli karisim surulup 180 derece firinda uzerleri altin rengi olana dek pisirilir.