



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HAMURDA TAVUK



1 su bardağı su
2 orba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
Arası için:
3 orba kaşığı tereyağı
İçi için:
Yarım kg tavuk bonfile
1 su bardağı konsere bezelye
1 kase rendelenmiş taze kaşar
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına su, sıvıyağ, yumurta beyazı, su ve orta sertlikten daha sert kıvamıma galane kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamuru üzeri kapatılır, en az 1 saat dinlendirilir.
- # Bu arada tavuk haşlanır ve didiklenir.
- # Dinlenen hamur 18 eşit parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle çay tabağı kadar açılır.
- # İlk hamura eritilmiş tereyağı sürölür. İkincisi üzerine konur ve tereyağı sürölür. Üçüncü hamur konur.
- # Bu şekilde 6 öbek hamur hazırlanır.
- # Parmak uçları yağlanarak, hamurların iki yüzü çevirerek, tatlı tabağı kadar açılır.
- # Hamurların yarısına sırasıyla didiklenmiş tavuk, tuz, karabiber, bezelye ve rende kaşar bırakılır.
- # Hamurun kalan tarafı üzerine kapatılır. Kenarlarına bastırılır.
- # Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine az suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürölür.
- # 180 derece fırında altın rengi kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Hamurda tavuk; Ramazan'da, özellikle iftar için tercih edilen bir tariftir.