



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuklu Rulo Börek



Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 10 dilim

Malzemeler:

- 4 hazır yufka
- 450 g tavuk göğsü
- 1 kuru soğan
- 1 kırmızı biber
- 1 su bardağı bezelye
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yumurta
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı çörek otu
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Mevsim salatasıyla ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuklu harcı pişirin:

- Küp tavuk, soğan, biber ve bezelyeyi suyunu çekene kadar soteleyip soğutun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



2. Sosu hazırlayın:

- Yoğurt, yumurta ve sıvı yağı pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Ruloyu sarın:

- Yufkaları soslayıp üst üste yerleştirin ve harcı yayarak sıkı rulo yapın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

4. Pişirin:

- Dilimleyip tepsiye dizin ve 190°C fırında altı üstü kızarana kadar pişirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** İç harcı tamamen soğutmak rulonun yumuşayıp açılmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı