



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuklu Sebzeli Cep Böreği



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 10 adet

Malzemeler:

- 3 yufka
- 300 g tavuk göğsü
- 1 küçük havuç
- 1 küçük kapyra biber
- 1 küçük kabak
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber ve kekik

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Tavuk ile sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Tavuğu küçük küpler halinde kesin, sebzeleri yıkayıp benzer büyüklükte doğrayın. Yufka sosunu hazırlayana kadar süt ürünlerini soğukta tutun. Fırını 190°C alt üst ayarda ısıtın ve tepsiyi piştirme kağıdıyla kaplayın.

Servis Önerisi:

Cep böreklerini tamamen soğutup ayran ve salatalık çubuklarıyla yanında servis edin.

Yapılışı:

1. İç harcı pişirin:

- Tavayı ısıtıp bir kaşık yağla tavuk küplerini tek kat halinde renk alana kadar pişirin.
- Havuç, biber ve kabağı ekleyip sebzeler diri kalacak biçimde çevirin, baharatlandırıp harcı tamamen soğutun.



2. Yufka sosunu hazırlayın:

- Yumurta, süt, yoğurt ve kalan zeytinyağını pürüzsüzleşene kadar çırpın.
- Sosu çok koyu bırakmayın, ancak yufkanın tabanında göllenecek kadar da inceltmeyin.

3. Cepleri şekillendirin:

- Yufkaları dikdörtgen parçalara ayırıp ince sos sürün ve ortalarına soğuk harç koyun.
- Kenarları zarf gibi içe katlayarak kapatın ve birleşme yeri alta gelecek şekilde tepsiye dizin.

4. Pişirin:

- Böreklerin üzerine kalan sostan sürüp altı ve üstü kızarana kadar sıcak fırında pişirin.
- Bir böreği ortadan açarak tavuğun tamamen piştiğini ve yufka katlarında hamur kalmadığını kontrol edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuğun içinde pembe bölüm kalmamalı ve merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır. Sebzeler tamamen ezilmeden yumuşamalı, yufka katları kuru ve kızarmış olmalıdır. Harç sıcak kullanılırsa yufka yırtılır ve börek tabanı hamurlaşır. Cepler tepside açılmadan biçimini korumalıdır.

Saklama:

Börekleri tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Yeniden ısıtırken düşük ısıli fırın kullanın. Tavuklu böreği taşıma sırasında buz aküsü olmadan uzun süre bekletmeyin.

>> **İpucu:** İç harcı bir gece önceden hazırlayıp soğutabilir, yufkaları kurumamaları için yalnızca sabah sarabilirsiniz.