



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuklu Talaş Böreği



Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 adet

Malzemeler:

- 8 kare milföy hamuru
- 400 g tavuk göğsü
- 1 havuç
- 1 su bardağı bezelye
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı susam
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, susam.

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 sıcak veya ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuklu harcı hazırlayın:

- Küp tavuğu kavurup soğan, havuç ve bezelyeyle pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



2. Harcı soğutun:

- Tuz ve karabiberi ekleyip karışımı tamamen soğumaya bırakın.
- Hamurun veya yufkanın kurumaması için çalışmadığınız parçaların üzerini temiz bir bezle örtün.

3. Börekleri şekillendirin:

- Harcı milföylerin ortasına paylaştırıp köşeleri bohça gibi kapatın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Yumurta sarısı ve susam sürüp 200°C fırında kızarana kadar pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

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:** Sıcak harç milföy yağını eriteceği için şekillendirmeden önce tamamen soğutun.

Kiraz'ın
Mutfağı