PETITE GOURMETS

TÜRK

Tavuklu Milföy Böreği

Türk Tavuklu Milföy Böreği - baharatlı tavuk ve sebzelerle doldurulmuş çıtır börek. Çay saati veya akşam yemeği için mükemmel. Adım adım talimatlarla kolay tarif.

20 min	20 min	40 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 paket milföy
- 300 g tavuk eti
- 300 g garnitür
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı su

Yapılışı

1. **Tavuğu hazırla**

   300g tavuk göğsünü tencereye koyun ve tamamen suyla kaplayın. Yüksek ateşte kaynatın, sonra orta-düşük ateşe alın ve iç sıcaklık 75°C'ye (165°F) ulaşana kadar 15-18 dakika kaynatın. Tavuğu çıkarın ve 10 dakika soğumaya bırakın, sonra iki çatal kullanarak küçük lokmalık parçalara ayırın.

2. **Sebzeleri pişir**

   Büyük bir tencerede tuzlu suyu yüksek ateşte kaynatın. 300g küp doğranmış patatesi ekleyin ve çatalla delinebilir hale gelene kadar 8-10 dakika pişirin. İyice süzün ve 5 dakika soğumaya bırakın.

3. **Harcı hazırla**

   Parçalanmış tavuk ve pişmiş patatesi büyük bir kasede birleştirin. 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı pul biber ve 1 çay kaşığı kekik ekleyin. Tüm malzemeler eşit dağılana kadar iyice karıştırın.

4. **Pişirme için hazırla**

   Fırını 180°C'ye (350°F) ısıtın. Büyük bir fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

5. **Yumurta yıkamasını hazırla**

   1 yumurtayı küçük bir kaseye kırın ve tamamen düzgün olana kadar 1 yemek kaşığı su ile çırpın. Bir kenara koyun.

6 **Böreği birleştir**

1 paket milföy hamurunun hafifçe unlanmış yüzeyde açın. Her biri yaklaşık 10x15 cm olan 6-8 dikdörtgen parçaya kesin. Her dikdörtgenin kısa kenarından biri boyunca üç tarafta 1 cm kenar bırakarak 2-3 yemek kaşığı harç yerleştirin.

7 Her hamur parçasını doldurulmuş kenardan karşı kenara doğru sıkıca sararak bir rulo şekli oluşturun. Tamamen kapatmak için dikişi ve uçları sıkıştırın. Hazırlanan fırın tepsisine dikiş tarafı aşağıya bakacak şekilde yerleştirin, aralarında 3 cm boşluk bırakın.

8 Eşit kızarma için tam kaplama sağlayarak fırça kullanarak her böreğin üstünü ve yanlarını yumurta yıkaması ile cömertce fırçalayın.

9 **Bake**

Hamur altın kahverengi ve kabarık hale gelene ve hafifçe vurulduğunda boş ses çıkarana kadar 18-22 dakika pişirin. İç sıcaklık 75°C'ye (165°F) ulaşmalıdır.

10 Fırından çıkarın ve servis tabağına taşımadan önce fırın tepsisinde 5 dakika soğumaya bırakın. Sıcak servis edin.

Besin Değerleri

385	28g	32g	18g	3g	4g	520mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Milföy hamurunu oda sıcaklığında tam olarak 30-40 dakika çözmeye bırakın - yuvarlanırken yapışmasını ve yırtılmasını önlemek için esnek ancak hala soğuk olmalıdır.

Hamurun nemli olup çıtırlaşmasını önlemek için baharatlı hale getirmeden önce parçalanmış tavuğu kağıt havlularla tamamen kurulayın.

Uygun kalınlığı korurken eşit harç dağılımı için yeterli yüzey alanı oluştururken hamurun orijinal boyutundan sadece 1-2 cm daha ince olacak şekilde yuvarlayın.

Pişirme sırasında rulonların açılmasını önlemek ve düzgün bir sunum sağlamak için dikişin aşağıya bakacak şekilde fırın tepsisine yerleştirin.

Çizgiler veya çıplak noktalar olmadan eşit altın rengi elde etmek için yumurta yıkamasını tamponlama yerine uzun, düzgün vuruşlarla fırçalayın.

Pişirme sırasında patlamayı önlerken buharın çıkmasına izin vermek için pişirmeden önce her böreğin üstünü keskin bir bıçakla hafifçe çizin.

Harcın oturmasını sağlamak ve ağzınızı yakmayı önlemek için fırından çıkardıktan sonra börekleri servis etmeden önce 5 dakika dinlendirin.

Çıtır hamur katlarını ezmeden bitmiş börekleri temizce kesmek için testere dişli bıçak kullanın.