

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

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

40 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

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 dağılına 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.

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 getirirmeden 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 böreğın üstünü keskin bir bıçakla hafifçe çizir.

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

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