

Shop Islama

Toplam 150 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Sinop 1 slama tavuk suyuyla 1 slat 1 kuru yufka 1 didiklenmiş tavuk, ceviz ve tereyağı biberle katlayan Karadeniz yemeğidir.

Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 6 adet Kuru yufka
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 8 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Tavuk butları su ve tuzla 55 dakika haşlayın.
2. Tavuk etini kemikten ayırarak didikleyin.
3. Tavuk suyunu süzüp sıcak tutun.
4. Kuru yufkaları geniş parçalara bölün.
5. Yufkaları sıcak tavuk suyuyla 1 slat 1 servis tepsisine kat kat dizin.
6. Didiklenmiş tavuğu yufkaları arasına paylaşın.
7. Ceviz içini iri dövüp üstüne serpin.
8. Tereyağında pul biber ve karabiberi 1 dakika kızdırın. Hamuru üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları kaynar tavuk suyuyla azar azar 1 slat 1 dokuyu hamurlaştırarak yumuşatın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne cevizli tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt

