



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI TAVUKGÖĞSÜ SARMA

1 su bardağı öğütölmüş antep fıstığı
Yarım su bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı süt
1 poşet tavukgöğsü
2,5 su bardağı süt
25 g margarin

Antep fıstığı, pudra şekeri ve sütü derin bir kaba alın. Yoğurarak ezme kıvamına getirin. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında bekletin. Sütü tencereye alıp üzerine tavukgöğsü poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve üzerine margarini ilave edin. 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 16x27 cm boyutlarındaki yağlanmış kalıba dökün ve yayın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin. Tavukgöğsünü buzdolabından çıkartıp 9x9 cm boyutlarında kareler şeklinde kesin. Antep fıstıklı ezmeden ceviz büyüklüğünde bir parça alın, elinizde 8 cm uzunluğunda rulo şeklinde yuvarlayın. Tavukgöğsü karelerinden birinin kenarına koyun ve tavukgöğsünü spatula yardımı ile Antep fıstıklı rulo içinde kalacak şekilde sarın. Tamamını bu şekilde hazırlayıp servis tabağına sıralayın. Glazür poşetini kaynatılmış ve 1-2 dakika soğumaya bırakılmış suya koyun, 5 dakika bekletip sudan maşa ile çıkartın. Poşeti köşesinden ince kesin ve ruloları süsleyin.