BAHARATLI TAVUK GÖĞSÜ DOLMASI

https://www.erpilic.com.tr

1 adet Erpiliç Tavuk Göğsü
1 tutam taze biberiye
1 tutam fesleğen
1 tutam taze nane
1 tutam Frenk (arpacık) soğan
Yarım çay bardağı galeta unu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
İç sebzesi için:
1 adet pancar (alüminyum folyo ile sarılıp, fırında pişirilmiş)
1 adet havuç
Yarım patates
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Kırmızı toz biber ve isteğe göre baharat çeşitleri
Tuz
Karabiber

Erpiliç Tavuk Göğsü'nü fileto bıçağı kullanarak açın. İnce doğranmış taze biberiye, fesleğen, nane, soğan sebze, baharatlar, galeta unu, zeytinyağı, tuz ve karabiber ile hazırladığınız karışımı tavuğun ortasına koyarak rulo şeklinde sarın. Alüminyum folyoya sararak kaynayan su içersinde 20 dakika kadar haşlayın. Pancar, patates ve havucu eşit boylarda doğradıktan sonra ayrı bir tencerede kaynattığınız suda haşlayın ve ardından zeytinyağı, tuz ve karabiberle soteleyin. Pişen Erpiliç Tavuk Dolma'ları dilimleyerek, sebzeler ile servise sunun.



Fotoğraf "torun hanım" tarafından gönderildi. 10.07.2014

© lezzetler.com tarif no:99746 • adı:Baharatlı Tavuk Göğsü Dolması • gönderen:torun hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:34