



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇITIR TAVUK SARMASI

Malzeme

- 4 adet İnce dövülmüş tavukgöğsü
- 8 dilim dana jambonu
- Üzeri İçin:
- 2 paket çıtır pane harcı
- 3 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Kırmızı pul biberi
- Sosu İçin::
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 4 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 3 adet sivribiber
- 1 tatlı kaşığı şeker
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Piliç göğüslerini ince ince dövüp, ortadan ikiye kesin.
2. Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
3. Sarımsakları ayıklayıp, ince ince kıyın.
4. Sivribiberlerin tohumlarını çıkarıp, halka halka doğrayın.
5. Dana jambonları üst üste koyup, ortadan ikiye kesin.
6. Dövülmüş tavuk göğüslerinin içine kesilmiş bir dilim dana jambonu koyup, sıkıca rulo yapın. Aynı işlemi tavuk göğüsleri bitene kadar devam edin.
7. Çıtır pane harcını yayvan bir tabağa koyup, içine kırmızı pul biber ve kekiği ilave edip, karıştırın.
8. Derin bir kâseye yumurtaları kırın. Dana jambonlu tavuk rulolarını ilk önce yumurtaya batırıp, çıtır pane harcına bulayın.
9. Yayvan bir tencerede sıvı yağı kızdırıp, kızgın yağda çıtır paneli tavuk rulolarını kızartıp, kızaranları havlu kağıt yaydığınız düz bir tabağa çıkarın.
10. Sosu için: yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kıyılmış sivribiberleri ve sarımsakları ilave edip, bir taşım kavurun.
11. Daha sonra içine küp küp doğranmış domatesleri, şekeri, tuz ve karabiberi ilave edip, domatesler yumuşayınca kadar bir taşım pişirin. (domatesler su bırakmazsa göz kararı bir çay bardağına kadar su ilave edebilirsiniz.)
12. Servis tabağına ilk önce Sana crème bonjourlu ve domatesli sosu koyup, üzerine kızarmış çıtır dana jambonlu tavuk rulolarını dizip, sıcak olarak servis edin.

[ML@ Tavuk Sarması için tıklayın](#)