DOMATES SOSLU TAVUK SARMA

https://www.sok.com.tr/

8 adet ızgaralık tavuk kalça
6 adet mantar
2 adet domates
2 adet sivribiber
2-3 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
Terbiye için:
4 kaşık zeytinyağı
Tuz, karabiber, kekik
Etleri sarmak için:
15 cm x 15 cm ebadında alüminyum folyo
Domates sosu için:
4 adet olgun domates
2 diş sarımsak
2 dal taze fesleğen
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Bir yemek tabağına 4 kaşık zeytinyağını koyup tuz, karabiber ve kekik ekleyerek karıştırın. Tavuk etlerinin her iki yüzünü de baharatlı yağa bulayıp bir kabın içine üst üste dizin.
Domatesleri soyup ikiye kesin ve çekirdekli sulu kısımlarını alın. Etli kısımlarını küp küp doğrayın. Biberleri ve sarımsakları temizleyip ince ince doğrayın. Mantarları temizleyip ince dilimler halinde doğrayın. Maydanozu incecik kıyın. Bütün doğranmış malzemeyi bir kaseye alıp üzerine tuz ekip karıştırın. Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın.
Etleri, alüminyum kağıtların ortasına koyun. İçlerine mantarlı karışımdan koyup rulo yaparak sarın. Folyo ile sıkıca sarıp kenarlarını kapatın ve derince bir fırın tepsisine dizin. Tepsinin içine 2 bardak kadar su koyup 200 derece fırına verin. 25-30 dakika kadar pişirin.
Domates sosu için; Domatesleri soyup küp küp doğrayın. 2 diş sarımsağı ve fesleğen yapraklarını kıyın. Bir sos tenceresine zeytinyağı ile birlikte doğradığınız bütün malzemeyi koyup tuz ekleyin ve sos kıvamını alana kadar arada bir karıştırarak pişirin.
Tepsiyi fırından alın. Folyoları dikkatlice açıp etleri servis tabaklarına çıkarın. Üzerlerine sıcak domates sosundan gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:58967 • adı:DOMATES SOSLU TAVUK SARMA • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:03