FIRINDA MANTAR SOSLU TAVUK

1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı doğranmış ıspanak
20 gr. çam fıstığı
1/2 limon kabuğu rendesi
4 -5 adet dilimlenmiş mantar
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
2-3 çorba kaşığı kıyılmış adaçayı
Hindistancevizi
1-2 karanfil
1/2 fincan tuz ve karabiber
Zeytinyağı

Zeytinyağı, soğan, sarımsak, ıspanak, bir karanfili bir tavada soteleyin.
Kavrulmuş çam fıstığı, tuz, karabiber ve biraz rendelenmiş hindistan cevizi ekleyin, 4-5 daha dakika pişirin.
Tavuk göğüslerini ortadan ikiye kesip et dövücü ile iyice inceltin.
Daha sonra tavuk göğsü içine ıspanaklı harçtan koyup yufka gibi tavuk etini sarıp iple bağlayın.
45 dakika boyunca 180 ° C'de bir fırın kalıbında aliminyum folyada sarılı olarak pişirin.
Mantar sosu içinse zeytinyağı, biraz kıyılmış maydanoz ile birlikte mantarları, adaçayı ve sarımsak rendesi biraz yağ ile bir tavada pişirin. Tuz ve karabiber ekleyin.
Tavuk etini 15 dk. dinlendirip servis tabağına alıp açın.Üzerine mantar sosu gezdirip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:135066 • adı:Fırında Mantar Soslu Tavuk • gönderen:kristal avize • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:52