TAVUK GÖĞSÜ DOLMASI

500 gram tavuk göğüs eti
Yarım kilo ıspanak
150 gram taze kaşar peyniri
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çay bardağı süt
Muskat rendesi, tuz, karabiber
6 çorba kaşığı galeta unu
2 yumurta

Tavuk etlerinin içlerinden bir bıçakla kesip ikiye bölün ve hafifçe üzerine bastırıp inceltin. Ispanakları yıkayıp irice doğrayın. Üzerine peyniri rendeleyin. Tavada tereyağını ve unu kavurup üzerine sütü dökün. Koyulaşınca içine ıspanaklı karışımı ekleyip ocaktan alın. Muskat, tuz ve karabiberle tatlandırın. Bu karışımı tavuk etinin içine doldurup kapatın. Bir kürdan yardımıyla açılmasın diye kapatın. Önce çırpılmış yumurtaya sonra da galeta ununa bulayıp kızgın yağda ya da fırında pişirin. Sıcak olarak salatanın, makarnanın yanında ikram edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:75245 • adı:Tavuk Göğsü Dolması • gönderen:YaseminT • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:47