



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ PASTIRMALI TAVUK KIZARTMASI

150 gr margarin
500 gram tavuk göğsü
150 gram hindi pastırması
2 adet kırmızı biber
5-6 dal adaçayı
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
10 dal taze soğan

Tavuk etini hafifçe dövüp, 2 cm'lik şeritler halinde kesin. Düz bir zemine bir adet hindi pastırması serip, üzerine bir parça tavuk koyun. 4-5 cm uzunluğunda kesip rulo yapın. Tavuk eti bitene kadar aynı işlemi sürdürün. Kırmızı biberleri boylamasına kesip 2-3 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Daha sonra çöp şişlere 3'er adet pastırmaya sarılmış tavuk, biber ve adaçayı geçirin. Margarinde kızartıp kağıt havluya çıkarın ve tuzlayın. Diğer taraftan, yumurtayı unla çırpıp tuz ekleyin. Yeşil kısımlarını 2 parmak uzunluğunda kestiğiniz soğanların orta kısımlarına pastırma sarın. Kızartıp, pastırmalı tavuk şişlerle birlikte servis yapın.