



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI FISTIKLI TAVUK SARMA

600 gram tavuk göğüs eti
6 dilim pastırma
1 soğan
4 diş sarımsak
4 dal maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, kimyon, kırmızı pul biber
Yarım çay bardağı kıyılmış yeşil fıstık

Tavuk etini ince dövüp hazırlayın. Derin bir yoğurma kabının içine doğranmış pastırma, galeta unu, yumurta, kıyılmış maydanoz ve sarımsağı koyup yoğurmaya başlayın. Baharatları, rendelenmiş soğanı içine katın. Bu karışımı dövülmüş tavuk etlerinin içine sarıp, şekil verip buzdolabında 15 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra ızgara olarak ya da tavada pişirin. Sıcakken hemen fıstığa bulayıp, fırın kabına alıp 180 derecedeki fırında 15 dakika daha pişirip servis yapmadan önce dilimleyip sıcak olarak ikram edin.