



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI TAVUK SARMA

300 gram ince dövülmüş tavuk göğüs eti
4-5 adet pazı yaprağı
30 gram dil peyniri
1 çorba kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
Tuz, karabiber
Domates sosu için:
2 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
Kekik, az şeker, tuz ve karabiber
Kürdan

İnce dövülmüş tavuk etlerini tuz ve karabiberle tatlandırın. Bir tanesinin ortasına 2 dakika haşlanmış ve sap kısmı kesilmiş pazı yaprağını yerleştirin. Üzerine dil peynirini ve bir adet ezilmiş sarımsağı koyun. Tavuk etini ikiye katlayın ve bir kürdan yardımıyla uç kısmını kapatın. Tavaya yağı koyup hazırladığınız pazılı tavuk etlerinin iki yüzünü de kızarıncaya kadar pişirin. Tavuk eti ince dövüldüğü için çabuk pişecektir. İstenirse direkt fırın tepsine konulup fırında da pişirilebilir.

