PAZILI TAVUK SARMA

Eyüp Sevinç

4 adet tavuk göğsü
4 adet pazı yaprağı
sos için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 tepeleme çay kaşığı un
4 su bardağı ılık tavuk ya da et suyu
Tuz
Karabiber
İçi için:
1 adet orta boy kırmızı biber
200 g. rendelenmiş taze kaşar

Tavuk göğüs etlerini döverek yarım santimden de ince olacak şekilde inceltin. Pazı yapraklarının saplarını kesip kaynayan tuzlu suda 1 dakika kadar bekletin ve sudan çıkardıktan sonra süzün. Saplarını ise incecik doğrayıp derin bir kaba aktarın. Kırmızı dolmalık biberleri tavla zarı formunda dilimleyip doğranmış pazı yapraklarının üzerine ekleyin. Rendelenmiş kaşar peynirini de ilave edip karıştırın.
Zeytinyağını bir tencerede kızdırıp üzerine hemen unu ekledikten sonra, orta ısılı ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak un sararıncaya kadar 3 dakika kadar kavurun.
Ilık haldeki tavuk ya da et suyunu da azar azar ilave edip sos kaynayıncaya kadar karıştırın. Yumuşamış pazı yapraklarını tezgaha serip üzerlerine dövülmüş tavuk etlerini yayın. Hazırladığınız kırmızı biberli peynirli harçtan üzerlerine ikişer yemek kaşığı kadar koyup sıkıca sararak rulo yapın.
Ruloların pişerken açılmaması için iki ucundan kürdanla tutturun. Tencerenin kapağını kapalı vaziyette kısık ateşte, yaklaşık 30 dakika kadar pişirin. Ilık hale gelmesini bekleyip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:120872 • adı:Pazılı Tavuk Sarma • gönderen:taze nane • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:06