



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAZILI TAVUK SARMA

Malzeme:

1 demet pazı yaprağı

8 adet tavuk göğüs eti

tuz, tane karabiber

1 kahve fincanı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

Garnitür için :

1 kg patates

2 çorba kaşığı hardal

1 limonun suyu

bir tutam Tuz

2 çorba kaşığı kornişon turşu

Tavuk etlerini zeytinyağı, tuz ve karabiberle yarım saat kadar marine edin. Patatesli garnitür için patatesleri haşlayıp kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde kesin. Kornişon turşuları da çok ince zar şeklinde doğrayıp patatese ilave edin. Hardal, limon suyu, turşu ve bir tutam tuz ekleyip karıştırın. Salatanız hazırdır. Teflon bir tavayı ısıtıp tavuk etlerini kızartın. Pazı yapraklarını kaynar suda birkaç dakika haşlayıp süzün. Kızartmış olduğunuz tavuk etlerini haşlanmış pazı yapraklarına sarın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Hardallı patates garnitür ve haşlanmış yumurta ile servis yapın.