RULO TAVUK

6 adet tavuk göğsü (inceltilmiş)
6 dilim kaşar peyniri
1 demet maydanoz (kıyılmış)
1 demet dereotu (iç malzeme)
4 diş sarımsak (kıyılmış)
1 çay kaşığı köri (iç malzeme)
1 çay kaşığı karabiber (ince doğranmış)
4-5 adet etimek
1 adet yumurta
Yeteri kadar tuz (rondodan geçirilmiş)

İç malzemeyi hazırlayın. tavuk dilimlerini ortadan ikiye bölün.tavuk etlerinin ucuna hazırlanan harcı koyun üzerine kaşar dilimini koyduktan sonra sıkıca rulo seklinde sarın.açılmaması için kürdanla tutturun.tavuk rulolarını önce una sonra çırpılmış yumurtaya daha sonra da etimek kırıntılarına (galeta unu da olabilir)bulayın.tavada yağı kızırın.tavukları pembeleşinceye kadar kızartın veya kızartma harcına bulanmış tavuk rulolarını pişirme kağıdı serili fırın tepsine dizip üzerlerinden 4-5 kaşık yağ gezdirip 180 dereceki fırında 40 dakika kadar pişirebilirsiniz.pişen tavuklar ılıyınca dilimlenip haşlanmış sebzelerle sunabilirsiniz.(kaşar dilimleri de 2 ye bölünecek)

© lezzetler.com tarif no:73012 • adı:Rulo Tavuk • gönderen:sabaat • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:18