



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TWINSKI (RUS)

### Malzeme

4 adet tavuk göğüsü

200 gr kaşar

40 gr tereyağ

sıvı yağ

### Yapılışı:

Alacağınız tavuk göğsünü ince bir biçimde açtırıyorsunuz (biftek gibi) veya evde kendiniz açılıyorsunuz. Tavuğun iç kısmına parmak şeklinde doğranmış kaşar parçalarını yerleştiriyorsunuz. Daha sonra tavuğu elinizle yuvarlayarak rulo şekline getiriyorsunuz. Rulo haline getirdiğiniz tavuğun açılmaması için dikiş ipliği ile bağlıyorsunuz ve kürdanla tutturuyorsunuz. Sıvı yağ ile kısık ateşte tavuk hafif renk alacak şekilde kızartıyorsunuz. Daha yağlı süzdürerek tavukları fırın tepsinize koyuyorsunuz ve tavukların üzerine tereyağını sürüyorsunuz. 200 derecede ısıtılmış fırınıza tepsinizi yerleştirdikten sonra 20-30 dakika kadar pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

---