ACI SOSLU HAŞLAMA TAVUK

500 gram ince dövülmüş tavuk eti
4 dal maydanoz
30 gram beyaz peynir
Sosu için:
2 çorba kaşığı acı biber salçası
1 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı acı pulbiber
4 adet acıbiber turşusu

Tavuk etlerini çok ince dövdürün. Tezgâh üzerine bir parçasını koyun ortasına kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber serpin. Tavuk etini rulo şeklinde sarın. Bir tencerede 3 su bardağı su kaynatın. Rulo yapılmış tavuk etlerini alüminyum folyo kağıdına şeker paketi yapar gibi sarın ve uçlarını sıkıca kapatın. Bu şekilde hazırladığınız tavuk paketlerini kaynayan suya atın. Beş on dakika kaynatın. Daha sonra paketleri suyun içindenalın. Pişen tavuk etini tabağa koyun. Tavada tereyağını eritip üzerine kıyılmış sarımsak, salça ekleyin ve 2 dakika pişirin. Kıyılmış acı biber turşusunu, pul biberi bunun içine koyup ocaktan alın ve sosu servis tabağına yayın. Üzerine haşlanarak pişirilmiş tavuk etini dilimleyip yerleştirin.

© lezzetler.com tarif no:71110 • adı:Acı Soslu Haşlama Tavuk • gönderen:Ranbo • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:03