ASMA YAPRAĞINA SARILI TAVUK GÖĞSÜ

Malzeme:
10 adet tavuk göğüs eti
500 gr asma yaprağı
120 gr pastırma
100 gr ceviz
150 gr bakla
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet soğan
1 su bardağı Bizim Mutfak Çıtır Pane Harcı
1 su bardağı Bizim Mutfak Un
5 adet yumurta
Sosu İçin :
3 çorba kaşığı toz tarhana
1 su bardağı su
1 adet domates
1 çorba kaşığı Teremyağ
Kızartmak İçin :
Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

8 adet tavuk göğüs etini ikiye açıp et dövücüsü ile inceltin. Kalan 2 adet tavuk göğüs etini ise kıyma haline getirin. 8 adet asma yaprağını streç filmin üzerine açın. Tavuklardan 4 tanesini yaprakların üzerine yerleştirin. Üzerine pastırma ve tavuk kıymasını yayın. Ortasına iri ceviz içlerini yerleştirip streç filmle birlikte rulo şeklinde sarın. Kürdanla birkaç yerinden sabitleyin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi kalan asma yapraklar için uygulayın. Büyük bir tencerede su kaynatın. Isıya dayanıklı ayrı bir kabı bu tencerenin içine yerleştirin. Ruloları 15 dakika kadar haşlayın. Ayrı bir tencerede zar şeklinde doğranmış bakla, patates, havuç ve soğanı haşlayın. Sebzeleri süzüp robotta püre haline getirin. Püreyi 4 adet kalıba paylaştırıp soğutun. Soğuyan sebzeli favayı parçalar halinde sırasıyla un, çırpılmış yumurta ve pane harcına buladıktan sonra kızgın yağda kızartın. Toz tarhana ile soğuk suyu sos tenceresine alın. Sürekli karıştırarak sos kıvamına gelene dek pişirin. Rendelenmiş domates ile kıyılmış maydanoz ekleyin. 5 dakika daha pişirin. Teremyağ, tuz ve karabiber ekleyip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alın. Servis tabağına asma yaprağı içindeki tavuklu sarmayı yerleştirin. Sebzeli fava ve tarhanalı sos ile sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48965 • adı:Asma Yaprağına Sarılı Tavuk Göğsü • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:22.05.2024 - 20:28