BALKABAKLI KADAYIFLI TAVUK SARMA

https://www.sagliklitavuk.org

1 adet kemiksiz tavuk göğsü
Yarım kilo balkabağı
250 gr tel kadayıf
2 adet portakal
1 su bardağı kaju
1 su bardağı kabak çekirdeği içi
1 paket yemek kreması
1 çay kaşığı karabiber
1 adet muskat
1 çay kaşığı toz zerdeçal
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Tavuk etini ikiye bölerek ve bir oklava yardımı ile incelterek sarılacak kıvama getirin.
Portakalları sıkın. Bir saklama kabına portakal suyunu ve bir tutam karabiber ve tuzu karıştırın. Tavuk etini bu marinede 2 saate yakın bekletin.
Kabaklarınızı ortalama 25 dakika 250 derece fırında pişirin (pişirme kâğıdı serdiğiniz tepside yapmanızı tavsiye ederim)
Kajularınızı ve kabak çekirdek içlerinizi ayrı ayrı bir tavada kavurun.
Kabaklarınız pişince biraz ılıdıktan sonra mutfak robotuna alın. İçine yarım paket krema, tuz, bir tutam muskat rendeleyin.
Kajularınızı ve kabak çekirdek içlerinizi ve bir tutam portakal kabuğunu rendeleyin. Zerdeçalı da koyduktan sonra karıştırın. Koyu kıvamlı bir sos elde etmiş olacaksınız.
Kadayıfları yağladıktan sonra sarılabilecek bir hale getirip bir pişirme kağıdının ya da sarma işleminde yardımcı olabileceğini düşündüğünüz her hangi bir şeyin üstüne alın. Üstüne tavuk parçanızı alın. Tavuğun içine harcınızı koyun ve kadayıfla birlikte güzelce sarın.
Daha önceden çok fazla olmamak kaydı ile yağladığınız bir borcama yada fırın tepsisine alın. Fırını önceden maksimum derecede ısıtın. Tavukları fırına koyunca dereceyi 150'ye düşürün ve 50 dakika pişirin (tabi bunu fırınınızın ısıtma ve pişirme durumuna göre ayarlayın).

© lezzetler.com tarif no:129740 • adı:Balkabaklı Kadayıflı Tavuk Sarma • gönderen:şükriye avcı • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:43