# TAVUKLU BANDUMA

https://www.aksam.com.tr

Çıtır Tavuk İçin:
2 adet tavuk göğüs
1 adet kuru soğan
1 adet taze soğan
1 adet yufka
7 adet mantar
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
3 dal taze kekik
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı ceviz
5 dal maydanoz
3 yemek kaşığı yoğurt

Tavuk göğsünün birini tuzlu suda 25 dakika haşlıyoruz. Haşladığımız tavuğu tiftiyoruz. Diğer tavuk göğsünü kuşbaşı doğruyoruz. Tereyağı ve zeytinyağında tavuğu sotelemeye başlıyoruz. Kuru soğan, mantar, taze soğanı kuşbaşı doğruyoruz. Kekik ve cevizleri ince ince doğradıktan sonra cevizlerin yarısını sunum için ayırıyoruz. Önce soğanı tavukla soteliyoruz. Daha sonra mantarla beraber sotelemeye devam ediyoruz. Taze soğan, kekik, ceviz ve baharatları ilave edip 1,5-2 dakika daha soteliyoruz.
Yufkanın arasına zeytinyağı gezdirdikten sonra ikiye katlıyoruz ve sotelediğimiz tavuğu yufkaya yerleştirip rulo şeklinde sarıyoruz. Kestiğimiz bandumaları yağlı tepsiye yerleştiriyoruz. Üzerine zeytinyağı gezdirip 180 derecede 10 dakika fırında kızartıyoruz. Fırından çıkan bandumaların üzerine haşladığımız tavuğun suyunu gezdiriyoruz. Tifttiğimiz tavukları bandumanın üzerine ekliyoruz.
İnce ince doğradığımız maydanozları yoğurt, tuz ve zeytinyağıyla beraber karıştırıyoruz. Hazırladığımız sosu sıkma torbasına alıyoruz. Bandumayı tabağa alıyoruz ve üzerine yoğurt sosumuzu ve ayırdığımız cevizleri ekliyoruz.

© lezzetler.com tarif no:158903 • adı:Tavuklu Banduma • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:12.05.2024 - 04:41