BOLONYA USULÜ TAVUK

4 tavuğun göğüs kısımları (derileri soyulup, kemikleri ayıklanmış)
2 çorba kaşığı un (1 çay kaşığı tuz ve 1 kahve kaşığı karabiberle karıştırılmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
8 dilim jambon (tavuk göğüslerinden biraz küçük parçalar halinde)
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Keskin bir bıçakla tavuk göğüslerini uzunlamasına 2'ye kesiniz. Her parçayı tavuk göğüslerinden biraz büyük iki yağlı kâğıdın arasına yerleştirip, dövünüz.
Baharatlı unu yayvan bir tabağa koyunuz. Dövülmüş tavuk göğüslerini baharatlı una bulayıp silkeleyerek fazla ununu atınız.
Büyük bir tavaya 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavuk parçalarını ekleyip sık sık çevirerek 10-15 dakika, renkleri hafifçe kahverengileşene kadar pişiriniz.
Tavayı ateşten alınız.
Küçük bir tencerede kalan 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı orta ateşte eritip, tencereyi ateşten alınız.
Tavuk parçalarını tavadan teker teker alıp, jambonla sarınız. Jambona sarılmış tavuk parçalarını yeniden tavaya yerleştirip üstlerine kaşar peyniri rendesini serperek, tenceredeki eritilmiş tereyağı döktükten sonra, orta ateşte 3-4 dakika daha, jambon ısınıp kaşar peyniri rendesi eriyene kadar pişiriniz.
Tavuk parçalarmı bir delikli kepçeyle ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.

Not: Bolonya usulü tavuğu, tereyağda sote edilmiş patates ve kremalı ıspanakla servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:69026 • adı:Bolonya Usulü Tavuk • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:04.05.2024 - 08:09