



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PEYNİRLİ TAVUK SARMA

5 adet tavuk fileto
1 kg dil peyniri
500 gr mantar
50 gr eritilmiş margarin
Nane
Köri
Kekik
Karabiber
Tuz

Tavuk filetoları eritilmiş yağ ve baharatlar ile harmanlayıp üzeri örtülü olarak 1 saat buzdolabında dinlendirin. Mantarları ince ince kıyın ve eritilmiş sana yağından biraz koyarak soteleyin. dil peynirini rendeleyin. Buzdolabından çıkardığınız tavuk filetoların üzerine önce mantarları sonrada rendelediğiniz dil peynirini koyup sarın ve açılmaması için bir kürdan ile tutturun. hazırladığınız tavuk sarmalarını yağlanmış fırın tepsisine dizin. orta ısıllı fırında tavuklar hafif kızarıncaya kadar pişirin.

