ERİKLİ TAVUK RULO

4 adet tavuk göğüs eti
100 gr çekirdekleri çıkartılmış kuru mürdüm eriği
3 adet arpacık soğanı
3 yemek kaşığı sana klasik
1 yemek kaşığı hardal
yeterince maydonoz
4 dal adaçayı
1 tutam toz tarçın
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

Kuru mürdüm eriği ve arpacık soğanını ince doğrayıp bir kabın içinde bir tutam tuz, karabiber, toz tarçın, 1 çorba kaşığı dolusu rendelenmiş parmesan peyniri ve ince kıyılmış maydanoz ile karıştırın. Tavuk göğüs etini et dövücü ile inceltin.
Her birinin ortasına hazırladığınız kuru mürdüm erikli iç dolgudan paylaştırıp rulo sarın. Etin, hazırladığınız içi iyice kapaması için kenarlarını iyice kapatın. Dilimlenmiş arpacık soğanı ve sana yağını tencereye aktarıp 4 adet tavuk ruloyu da ekleyin. Her bir tavuk rulonun üzerine ceviz büyüklüğünde sana yağı yerleştirip 1 dal adaçayı ve bir tutam tuz serptikten sonra tencerenin kapağını kapatıp ocağa alın.
Orta ateşte 10-15 dakika pişirin. 1 kepçe su ile sulandırdığınız 1 çorba kaşığı dolusu hardalı da tencereye aktarıp 10 dakika daha pişirin. Piştikten sonra dilimleyip yemeğin harcı ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:90142 • adı:Erikli Tavuk Rulo • gönderen:klima • indirme tarihi:05.05.2024 - 11:18