



FLAUTAS

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Tavuk Göğsü 2 adet
Kırmızı biber 1 adet
Bitkisel yağ Derin kızartma için
Queso fresco peyniri 200 g
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı
Maydanoz 2 yemek kaşığı
Mısır tortillası 8 adet
Göbek marul ¼ adet
Ekşi krema ½ su bardağı
Tuz
Karabiber

Tavuk göğüsleri bütün olarak zeytinyağıyla yağlandıktan sonra 180 derece fırında 20 dakika pişirilir ve elle parçalanır. Daha sonra tavuk, ince doğranmış kırmızı biber maydanoz, queso fresco peyniri karıştırılarak iç hazırlanır ve mısır tortillalarına sigara böreği hazırlar gibi sarılarak derin yağda altın rengi alana kadar kızartılır. Ekşi krema ve marulla servis edilir.

