



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ TAVUK SÖĞÜŞÜ

- 1 Tavuk
- 1 Küçük boy havuç
- 1 Çorba kaşığı yeşil fıstık
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 2 Çorba kaşığı kuş üzümü
- Biraz karabiber
- 2 Çorba kaşığı galeta tozu

Tavuğu temizleyip yıkayınız. Normal sığabileceği bir tencereye koyup, 1 su bardağı sıcak su ilave ediniz. Hafif hararetli ısıda yumuşayınca kadar pişiriniz.

Etini kemiğinden ayırarak küçük parçacıklar haline getiriniz. Haşlanmış ve fındık büyüklüğünde doğranmış havuç, iç kabuğu soyulmuş fıstık, kuş üzümü, tuz, karabiber ve 2 çorba kaşığı soğutulmuş tavuk suyundan katıp karıştırınız.

Galeta tozu serpilmiş yağlı kağıda uzunlamasına yerleştirip, 5-6 cm. çapında rulo yapınız. Sıkıca kağıda sararak kenarlarını bağlayınız. Buzdolabında bir gece bekletiniz. Kağıdını açıp keskin bir bıçakla bir parmak genişliğinde dilimleyerek servis tabağına yerleştiriniz. Etrafını domates dilimleri ve maydanoz dalları ile süsleyiniz.