



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜRCÜ TAVUĞU

4 adet tavuk göğüs eti (dövülmüş)  
4 dilim taze kaşar peyniri  
4 dilim dana jambon  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı un  
1,5 su bardağı süt  
200 gr mantar  
Tuz  
Karabiber

Mantarları dilimleyin.

Tavuk filetoları tezgaha yayıp tuz ve karabiberle tatlandırın.

Üzerlerine birer adet dana jambon ve peynir dilimi koyup rulo yapın ve kürdanla tutturun.

Sıvı yağı bir tavada ısıtın.

Tavuk rulolarını yağda etrafları beyazlaşınca kadar çevirin ve tavadan çıkarın.

Tavadaki yağda mantarları koyun mantarlar suyunu bırakıp çekene kadar pişirip tavadan alın.

Aynı tavaya unu koyup 3 dakika pembeleştirin.

Yumurta çırpma teliyle sürekli karıştırarak, soğuk sütü azar azar ilave edin.

Tuz ve karabiberle tatlandırıp mantar ve tavuk rulolarını bu sosun içine koyun.

Ara sıra çevirerek 15-20 dakika kısık ateşte pişirin.

Kürdanları çıkarıp sıcak olarak servis edin.