KAĞITTA TAVUK GÖĞSÜ

4 kişilik Gerekli malzeme:
2 adet tavuk göğüs eti
2 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
2 adet taze soğan
2,5 kahve fincanı hazır tavuk suyu,
250 gr mantar
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı taze mercanköşk (veya 1 tutam kuru mercanköşk)
1 tatlı kaşığı kıyılmış taze adaçayı (veya 1 tutam kuru adaçayı)
2 çorba kaşığı sirke
2 çay kaşığı limon suyu
8 dilim dana jambon
8 adet küçük domates
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
karabiber

Mantarları yıkayıp kurulayın. İnce ince dilimleyin. Sarımsakları ezin. Kuru soğanı önce dörde, sonra her dilimi ikiye kesin.
Tencerede tavuk suyunu kaynatın. Soğan, sarımsak ve mantarları ilave ederek kısık ateşte 10 dakika pişirin. Kekiğin yarısı, mercanköşk ve sirke ile tatlandırın. Ateşi yükseltip suyunu çekene kadar pişirin.
Yağı tavada kızdırın. Derisi alınmış tavuk etlerini ortadan ikiye kesip kızgın yağda iki taraflı kızartın. Temizlenmiş domatesleri dilimleyin.
Tavuk etlerinin üzerine limon suyu sürün. İkisini de iki ayrı yağlı kağıdın ortasına yerleştirin. Üzerine mantarları ilave edip, jambon dilimleri ile kapatın. Kenarlara domates dilimlerini yerleştirin kekik ve adaçayı ile tatlandırın. Her iki eti paket gibi sarıp fırın tepsisine yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Tavukları sofraya kağıdın içinde kapalı olarak getirip, servis yaparken açın. Taze soğan sapları ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:18065 • adı:Kağıtta Tavuk Göğsü • gönderen:Olcay T. Aktan • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:47