LAHANAYA SARILMIŞ TAVUK

4 kişilik
2 pişmiş tavuk göğüsü ve 1 but,
1 küçük soğan,
çeyrek litre tavuk suyu,
3 çorba kasığı krema,
1 yumurta,
yarım bağ kıyılmış maydanoz,
1 çorba kaşığı galeta unu,
tuz,
akbiber,
5 g kurutulmuş taş mantar,
6 yaprak lahana,
3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı,
çorba için yeşillik,
100 g taze krema

Tavuk etinin derilerini ayıklayın. Etin kenarlarını kesin. Kestiğiniz kenarları ve butu iri parçalar halinde doğrayın. Soğanı ayıklayarak kıyın. Tavuk etini, soğan, 2 çorba kaşığı tavuk suyu, krema ve yumurta ile mikserde püre haline getirin. Maydanozu ve galeta ununu katın, tuzunu ve biberini ayarlayın. Püreyi soğuk bir yerde bekletin. Mantarları çeyrek litre soğuk suya bastırın. Lahanaları yıkayarak kalın saplarını keserek inceltin. Yaprakları 5 dakika süre ile kaynar tuzlu suda haşlayın, buzlu suya atın ve bir mutfak havlusunun üstünde kurumaya bırakın. Göğüs parçalarını tuzlayarak biberleyin. Lahana yapraklarını üçer üçer üst üste koyun, göğüs parçalarını üstüne koyun, püre sürün. Yaprakları sarın. Sarmalara pamuk ipliği bağlayın. Tereyağını bir tavada kızdırın, sarmaları kızartın. Mantar ve tavuk suyunu dökün. Mantarları ve yeşilliği atın, hepsini orta ateşte 15 -20 dakika pişirin. Sarmaları çıkarın ve folyoya sararak sıcak bir yerde bekletin. Sosun suyunu çektirin, püre haline getirin. Sarmaları 2 cm genişliğinde dilimlere kesin. Dilimleri bir servis tabağına dizin. Sosu ayrı olarak sunun. Maydanozlu patates ve mantar ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18435 • adı:Lahanaya Sarılmış Tavuk • gönderen:BnSONY • indirme tarihi:22.05.2024 - 05:55