MANTARLI PİLİÇ MADALYON

Malzemeler:
400 gr. piliç göğsü
100 gr. salam
500 gr. mantar
100 gr. kaşar
100 gr. kornişon turşu
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı salça
Ayçiçek yağı

Yapılışı:
Tavuk göğsünün ince bir şekilde dövdükten sonra salam mantar kaşar kornişon turşu ince ince doğranır. Tavuk göğsünü tezgaha alıp üzerine fırça ile biraz yağ tuz karabiber sürüp doğramış olduğumuz malzemelerden bir miktar içine konur. Tavuk göğsünün kenar kısımlarını içe doğru kapatarak rulo şeklinde sarılır. Yarım bardak çay bardağı sıvıyağ ile karıştırılır. Rulo tavukların üzerine bolca sürülür. Fırında suyunu çekene kadar pişirilir. Daha sonra domatesli ve meyaneli sos yaparak fırından çıkan tavukların üzerine dökülür. 15 dk. kadar daha fırında tekrar pişirilerek sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:27311 • adı:Mantarlı Piliç Madalyon • gönderen:dr.tarık • indirme tarihi:27.04.2024 - 22:49