



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİLİÇ SARMA

5-6 adet yeşil biber

1 adet soğan

500 gr. mantar

2-3 adet kırmızı biber

Taze kaşar ve cedar peyniri

Tuz

Karabiber

Pul biber

Sos için:

İnce kesilmiş tavuk göğsü (sarma olacak şekilde inceltilmiş)

1 kaşık balzamik sirkesi

1 tatlı kaşığı zencefil

2 diş sarımsak

1 çay kaşığı nar ekşisi

1 çay kaşığı pekmez

Zencefili rendeliyoruz. Derin bir kaba zencefil, balzamik sirke, sarımsak, nar ekşisi ve pekmezi koyup harmanlıyoruz. Buzdolabında bekletiyoruz. Kavurduğumuz soğanlara sırasıyla biberleri ve baharatları ekliyoruz. Yumuşayan biberlere küçük küçük doğranmış mantarları ekliyoruz. 5-6 dakika kapalı şekilde pişiriyoruz. Marine ettiğimiz tavukları düz zemine yayıp iç malzemesini ve bir dilim cedar peyniri koyup sarma şeklinde sarıyoruz, kürdanla tutturuyoruz. Sardığımız tavukları, çok az yağ ile iki tarafını kızartıyoruz. Fırın kabına yerleştirip üç yemek kaşığı zeytinyağını ekleyip 30 dakika pişiriyoruz ve rendelediğimiz kaşar peynirini döküyoruz. 30 dakika sonra servis ediyoruz.

