



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TAVUK SARMA

<https://www.aksam.com.tr>

2 adet kalçalı tavuk but
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı kırılmış fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı toz tarçın
3 yemek kaşığı sıvı yağ
8 adet mantar
1 dal biberiye
Yarım su bardağı krema
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Tavuk sarma için önce iç harcı hazırlayın. Yarım soğan, fıstık, kuş üzümü, mantar, yenibahar, tarçın, salça, kuru nane ve tereyağına; tuz ve karabiber ekleyip blenderdan geçiriyoruz. Tencereye zeytinyağı ve tavuğun kemiklerini koyuyoruz. Tencereye soğan, biberiye, tuz ve karabiberi ekleyip kavurduktan sonra üzerine suyunu ekleyip kaynamaya bırakıyoruz. Tavuğu fileto haline getirip inceltiyoruz. Streçin üzerine yerleştirdiğimiz tavuğun içine harcımızı koyup streç yardımıyla sarıyoruz ve fırında 180 derecede 20 dakika pişiriyoruz. Tavada unu zeytinyağıyla karamelize ettikten sonra kremayı ekliyoruz. İçerisine hazırladığımız tavuk suyunu da koyup karıştırıyoruz. Daha sonra fırında pişen tavuk sarmanın da suyunu sosla ekliyoruz. Fırından çıkardığımız tavuk sarmanın streç aldikten sonra dilimleyip tabaklıyoruz ve son olarak üzerine sosumuzu gezdiriyoruz.

