



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZ SOSLU TAVUK SARMA

MALZEMELER

2 Adet Tavuk Biftek (125'er gr.)
3 Yemek Kasigi Kiyilmis Maydanoz
1 Yemek Kasigi Hardal
1 Tatli Kasigi Sivi Yag
1 Su Bardagi Tavuk Suyu
Tuz , Karabiber
300 gr. Haslanmis Patates
1 Tatli Kasigi Nisasta

YAPILIŞ TARİFİ

Tavuk biftegi tuzlayip biberleyin. 2 yemek kasigi maydanozu hardal ile karistirip bifteklerin üzerine sürün, daha sonra biftekleri rulo yapin. Rulolari 1 tatli kasigi sivi yagda kızartin. Tavuk suyunu ilave edip 20 dakika pisirin.
Sosa soguk su ile eritilmis nisasta katip bir tasim pisirin. Tuz, karabiber ve kalan maydanozu ekleyin.
Haslanmis patatesle birlikte servis yapin