



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MOZZARELLA PEYNİRLİ KUŞKONMAZLI TAVUK RULO

Izgara sebze için;

1 adet kabak

1 adet patlıcan

1 adet havuç

2 top suda mozzarella

6 yaprak fesleğen

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Tavuk rulo için;

4 adet tek parça kemiksiz tavuk but

4 adet haşlanmış kuşkonmaz

4 dal taze kekik

4 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

1 Kabak ve patlıcanı alacalı soyun. Kabak, patlıcan, havuç ve mozzarellayı halka şeklinde kesin.

2 Bir kabin içine havuç, patlıcan ve kabağı koyun. Üzerine zeytinyağı ve fesleğeni kıyın ve ekleyin.

3 Tuz ve karabiber ekleyin. Izgara tavasını iyice ısıtın ve sebzeleri önlü arkalı pişirin.

4 En son mozzarellayı ızgara da pişirin. Izgara sebzeleri aralarına mozzarella peynir koyarak kat kat dizin.

5 Tavuk göğüsü açın. İçine kuşkonmazı, doğranmış sarımsağı ve taze kekiği koyun. Tavuğu sarın.

6 En üstüne zeytinyağı sürün. Tuz ve değirmen karabiber serpin. 190 C°'lik fırında ortalama 20 dakika pişirin.

7 Izgara sebze pastası ile servis edin.

