



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANE HARCİ İLE KESTANELİ TAVUK

4 adet tavuk göğsü
100 gr haşlanmış kestane
2 yemek kaşığı Bizim Margarin
1 dal taze kekik
1 paket Bizim Mutfak Tavuk Pane Harcı
1 adet yumurta
1 çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
1 paket Bizim Mutfak Beşamel Sos
2,5 su bardağı su
1 adet domates
Bir tutam maydanoz

Haşlanmış kestaneler bir yemek kaşığı margarin ile beraber sotelenip içerisine bir dal taze kekik ilave edilir. Tavuk göğsü bıçak yardımı ile ortadan ikiye açılır içerisine sotelenmiş kestaneler koyulup rulo yapıp ilk önce yumurtaya daha sonra pane harcına batırılarak kızgın yağda kızartılır. Bir paket beşamel sos harcı ile iki buçuk su bardağı su ile karıştırılıp koyulaşınca dek pişirilip içerisine bir yemek kaşığı margarin koyulup karıştırılır. Tabağın ortasına beşamel sos üzerine dilimlenmiş tavuk ruloları koyulup domatesle süslenip servis edilir.