PASTIRMALI TAVUK SARMASI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

10 dilim dövülmüş tavuk göğüs eti
10 dilim kaşar peyniri
10 dilim pastırma
5-6 çorba kaşığı galeta unu
1 çay bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
Piliç harcı
Tuz

Tavuk göğüsleri, bifteklik olarak dövülür, üzerine tuz ve piliç harcı sürülür
Her parçanın üzerine 1 dilim pastırma ve 1 dilim kaşar peyniri konulur.
Kenar kısımları hafifçe içe doğru bükülerek rulo şeklinde sarılır.
Önce suya batırılır, sonrada galeta ununa bulanır. Kızgın yağda altı ve üstü pembeleşinceye kadar çevrilerek pişirilir. Dilimlenerek kızartılmış patates ve pilavla servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:88821 • adı:PASTIRMALI TAVUK SARMASI • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:57