PATLICAN TANELİ TAVUK GÖĞSÜ

Oktay Usta

1 Adet tavuk göğsü
2 Adet kemer patlıcan
1 Çay bardağı süt
1 Çay bardağı mısır unu
1 Adet limon
Kıvırcık
Roka
Maydanoz
Dereotu
Çeri domates
Orkide sıvı yağ
Tuz
Değirmenden kırılmış karabiber

Tavuk etlerini küp küp kesiyoruz. Tuzunu, karabiberini ilave edip karıştırıyoruz. Patlıcanların tamamını soyup uzunlamasına ince olarak dilimliyoruz. Patlıcanların uç kısımlanna tavuk etini koyup rulo olarak sanyoruz. Bitiş yerine kürdan batırıp tutturuyoruz. 8u işlemleri yaptıktan sonra tavuk etlerini paneliyoruz. Önce süte batırıyoruz ardından mısır ununa batırıp Orkide yağda kızartıyoruz. Kızarttıktan sonra havlu kağıda alıp fazla yağını alıyoruz. Kıvırcıkları ve diğer yeşillikleri yıkayıp süzdürüyoruz. Elimizle iri parçalar halinde kınyoruz. Üzerine limon suyu, Orkide sıvı yağ döküp kanştırıyoruz. Tabakaların ortasına koyuyoruz. Kenarlarına kürdanları çıkanp patlıcanları koyuyoruz.

ML® Patlıcanlı Tavuk Sote için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:47446 • adı:Patlıcan Taneli Tavuk Göğsü • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 19:49