PAZI YAPRAKLI TAVUK RULOSU VE KESTANELİ PATATES PÜRESİ

MALZEMELER

1 Adet tavuk budu
7-8 yaprak pazı
1 avuç kuru erik
2 orta boy haşlanmış patates
1 avuç haşlanmış ve soyulmuş kestane
2 bardak fişne suyu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı hardal
Yeteri kadar tuz ve karabiber

HAZIRLANIŞI

Pazı yapraklarını diri kalmalarına özen göstererek tuzlu suda bir taşım kaynatın. Erik sosu için kuru erikleri fişne suyunda bekletin, erikler yumuşayınca zeytinyağı, hardal ve fişne suyu ile birlikte blender da akışkan hale gelene kadar çekin. Tavuk budunu satın alırken sarma yapacağınızı kasabınıza söyleyip butu inceltmesini sağlayın. Tavuk budunu tamamen açın, üzerine pazı yapraklarını yerleştirip,kenarından başlayarak rulo yapın. Tavuk rulosunu 200 derecedeki fırında 20-25 dakika pişirin. Tavuk pişiriken, patates püre haline getirin, arasına kestane tanelerine katıp, karıştırın. Servis tabağına patates püresini ve dilimlenmiş tavuk rulosunu yerleştirin. Üzerine erik sosunu gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:11396 • adı:PAZI YAPRAKLI TAVUK RULOSU VE KESTANELİ PATATES PÜRESİ • gönderen:Cemile • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:53