PEYNİRLİ KABAKLI RAVUK SARMA

8 adet tavuk pirzola
4 diş sarımsak
1 1/2 su bardağı (1 orta boy) kabak, rendelenmiş
1/4 bardak + 2 yemek kaşığı Romano peyniri (veya parmesan)
1 fincan yarım yağlı mozzarella rendelenmiş
Tuz
Karabiber
1/2 su bardağı ekmek kırıntıları
1 adet limon
3 yemek kaşığı sanayağı
1 adet taze biber

Pirzolaları yıkayıp kuruluyoruz, tuz ve biber serpiyoruz. Firini 175 derecede ısıtıyoruz
Orta-yüksek ateşte bir tavada, kızgın sanayağ içinde, sarımsak 1 dakika sote edilir. kabak eklenir 3-4 dakika sonra 1/4 bardak Romano peynir, tuz ve biber eklenip sotelenir, ara sıra karıştırarak. Soğuması için kenara koyun . Soğuyunca, mozzarella peyniri ekleyin ve birleştirmek için karıştırın.
Bir çalışma yüzeyi üzerinde tavuk pirzola uzatın ve her pirzola üzerinde kabak-peynir karışımı 3 yemek kaşığı yayın. Gevşek olarak her birini rulo yapın
Ekmek Kırıntıları ve bir kase Romano peynirini 2 yemek kaşığı birleştirin; ikinci bir kapta sanayağı, limon suyu ve biber birleştirir.
Rulo yaptığımız tavukları önce kırıntıların içine daha sonra limon-yağ karışımına daldırıyoruz ve fırın tepsisine yerleştiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:131414 • adı:Peynirli Kabaklı Ravuk Sarma • gönderen:everest • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:43