



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PİLİÇ SARMA (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

250 gram tavukgöğsü (ince dört parça)
100 gram galeta unu
1 adet yumurta
10 adet mantar
1 diş sarımsak
1 adet közlenmiş kırmızı biber
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
4 dilim kaşar peyniri
¼ yemek kaşığı ayçiçeği yağı
½ çay kaşığı tuz
Sos için:
2 yemek kaşığı domates salçası
75 ml krema

Kemiksiz fileto tavukgöğsünü dört eşit parçaya böldükten sonra her bir parçayı et döveceği yardımıyla inceltin.

Yumurtayı geniş bir kasede çırpın.

Galeta ununu düz bir tabağa alın.

Öncelikle çırpılmış yumurtaya sonrasında galeta ununa batırdığınız tavuk parçalarını bir kenarda bekletin.

Üzerlerini nemli bir bezle sildiğiniz mantarları dört eşit parçaya bölün.

Sarımsağı küçük parçalar halinde doğrayın.

Közlenmiş kırmızıbiberi, küçük küpler halinde kesin.

Zeytinyağını geniş tabanlı bir tencerede kızdırın.

Tavaya aldığınız mantarları, yüksek ateşte soteleyin. Lezzet vermesi adına doğranmış sarımsakları ekleyin ve zeytinyağında mantarları soteleme işlemini sürdürün.

Son olarak; tuz, karabiber ve minik küpler halinde doğranmış közlenmiş kırmızıbiberi ekleyin.

Galeta ununa bulduğunuz fileto tavukların içine mantarlı harcı ekleyin.

Bir dilim kaşar peyniri yerleştirdiğiniz tavukları rulo şeklinde sarın.

Üzerlerine birer adet kürdan batırıp rulo şeklinde kalmalarını sağlayın.

Çok az miktarda ayçiçek yağını ayrı bir tavada kızdırın. Hazırladığınız tavuk sarmaları yüksek ateşte, aralarda ters yüz ederek kızartın.

Sos tenceresine domates salçası ve kremayı alın. 3-4 dakika pişirip, kıvamlı bir sos elde ettiğinizde ocaktan alın.

Hazırladığınız sosu tabağa alın.

Kızarttığınız tavukların kürdanlarını çıkarıp iki eşit parçaya bölün. Sosun üzerine yerleştirdikten sonra sıcak olarak servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:176403 • adi:Piliç Sarma (Bursa) • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 02:07