



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ SARMA

Malzeme:

1,5 kg tavuk fileto
2 adet Kırmızı dolmalık biber
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 kg pazı
30 gr Teremyağ
50 gr parmesan peyniri
10 gr ekmek kırıntısı
1 çorba kaşığı kıyılmış mercan köşk
200 gr ricotta peyniri
Karabiber

Kırmızıbiberlerin çekirdeklerini temizleyip jülyen doğrayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında közleyin. Soğuduktan sonra kabuklarını soyun. Soğanı soyup kıyın. Sarımsağı soyup havanda ezin. Pazıyı yıkayıp süzün ve ince ince kıyın. Teremyağını tavada eritip ezilmiş sarımsak ve kıyılmış soğanı kavurun. Kıyılmış pazıyı ekleyip 10 dakika daha kavurun. Ocaktan alıp rendelenmiş peynirler, ekmek kırıntıları, mercanköşk ve karabiberi ekleyip tatlandırın. İç malzemeyi tavuk filetolarının arasına yerleştirip rulo şeklinde sarın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlanmış fırında 1 saat pişirin. Fırından alın. Taze nane yapraklarıyla süsleyin. Dilimleyip servis yapın.