



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİMENTO SOSLU TAVUK

- 1 adet fileto edilmiş Lezita Tavuk Göğsü
- 3 dilim cheddar peyniri
- 3 dilim dana füme
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 2 adet köz biber
- 3 diş sarımsak
- 2 dal taze kekik
- 4 yaprak fesleğen
- 3 dal biberiye
- 2 dal Frenk soğanı

Lezita Tavuk Göğsü etinin içine cheddar peyniri ve dana fümeyi koyup rulo haline getirin ve bağlantı noktalarından şişleyin. 180 derecelik fırında 25 dakika pişirin.

Tencerede ayçiçek yağı ile salçayı kavurun. Sarımsağı, köz biberi ve taze otları ekleyin. 15 dakika kaynattıktan sonra blendırdan geçirin ve püre haline getirin.

Lezita Tavuk Sarma fırında çıktıktan sonra şişlerinden çıkarın. Tabağın alt kısmına sosu yayın. Üzerine tavukları dizerek biberiye ile dekorlayın ve servis edin.

