TAVUK BUT SARMASI

MALZEMELER
4 adet tavuk budu
1 çorba kasığı hardal
3 adet mantar,
1 adet havuç
4 dilim kasar peyniri
1 cay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su

YAPILIŞI
Tavuk butlarının kemiklerini ayırın. Butları bıçakla, ya da satırla ezerek inceltin. İçlerine hardalı sürün. Mantarları ortadan ikiye bölün. Havucu dilimleyin. Tavukların içine koyun. Kasar peynirlerini de üzerlerine kapatın. Rulo biçiminde sarın. Açılmaması için kürdanla tutturun. Zeytinyağını tavada kızdırın. Tavukları içine atıp, çevirerek kızartın. Daha sonra tencereye alın. tavukları kızarttığınız yağı tencereye dökün. Suyu ekleyin. Kısık ateşte pişirin. Tavuklar suyunu çekince tencereyi ocaktan alın.

ML® Tavuk Sarması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5151 • adı:Tavuk But Sarması • gönderen:Döner • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:20