



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK GÖĞSÜNE SARILI PASTIRMA

Fevziye Sürmeli

7 adet tavuk göğüs
500 gr asma yaprağı
100 gr pastırma
1 kahve fincanı dövülmüş ceviz
Yarım su bardağı haşlanmış bakla
1 adet haşlanmış patates
1 adet haşlanmış kuru soğan
1 su bardağı galete unu
5 adet yumurta
Sosu İçin :
3 adet rende domates
1 çorba kaşığı Tereyağı
Baharat
Tuz

5 adet tavuk göğsünü döverek inceltin. Diğer göğüsleri ise kıyın. Göğüsleri streç film üzerine serin. Üzerlerine patırma, tavuk kıyması, ceviz koyun. İsteğe bağlı baharat ekleyin. Streç yardımı ile rulo yapın. Kürdanla açılmasını engelleyin. Haşlanmış sebzelerin hepsini rondoda püre haline getirin. Top top yapın. Önce çırpılmış yumurtaya sonra galete ununa bulayın. Kızartın. Tereyağında rendelenmiş domatesi baharatlarla pişirin. Ocaktan alın. Tavuklu sarmanın yanına sebze toplarını koyun. Domates sos ile servis edin.



