



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİEV USULÜ TAVUK (UKRAYNA)

8 adet tavuk göğsü (derisi ve kemikleri çıkarılıp hafifçe yassılatılmış)
1/2 bardak tereyağı
1 yemek kasığı kıyılmış maydanoz
1 adet dövülmüş karanfil
1 yemek kasığı kıyılmış sarımsak
Biraz tuz ve karabiber
1/2 bardak un
2 yumurta (çirpilmiş)
Galeta unu

Tavuk göğüslerini yağlı kağıt arasında döverek inceltin.

Tereyağını bir kasede karıştırarak yumuşatın. Kıyılmış maydanoz, karanfil, sarımsak, tuz ve karabiber katin ve sekiz eşit kısma bölün.

Tavuk göğüslerinin içine resimde görüldüğü gibi bu içten koyup rulo biçiminde sarın; buzdolabında bekletin.

Tavuk sarmalarını önce una sonra yumurtaya sonra da galeta ununa bulayın. Varsa, derin kızartma kabının süzgecine yerleştirip kızgın yağa sokarak ya da kızartma tavasında kızartın. Kızartılan tavukları kağıt üzerine çıkartın. Servis zamanına kadar sıcak fırında bekletin.



Fotoğraf "palet" tarafından gönderildi. 25.12.2017