



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KULESİ

www.beypilic.com.tr

Tavuk Göğüsü 600 gr
Havuç 100 gr
Kabak 100 gr
Mantar 100 gr
Renkli Biber 50 gr
Elma Dilimli Patates 200 gr
Taze Fesleğen 20 gr
Soğan 50 gr
Jalapeno Biber 50 gr
Tuz 10 gr
Tatlı Kırmızı Biber 5 gr
Sos için:
Maydanoz 20 gr
Domates 50 gr
Yeşil Soğan 20 gr
Jalapeno Biber 20 gr
Domates Salçası 20 gr
Tuz 10 gr
Tatlı Kırmızı Biber 10 gr

Sos için, salça hariç tüm malzemeler fırınlanır ve çekilir. Salçayı yağda kavurduktan sonra çekilen malzemeler konur en son tuz ve karabiber ile tatlandırılır.

Açılmış tavuk göğsünü tuz ve karabiber ile tatlandırıyoruz. Havuç, soğan, mantar, kabak, jalapeno biberini yarım soteleyip tavuğun içine koyup rulo şeklinde sarıyoruz. Barbekü sosunu dışına sürüp fırında 170 C°de 20 dakika pişirdikten sonra sotelenmiş elma dilimi ve chili sos ile servis edilir.

