



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKGÖĞÜSLÜ ANTEPFİSTİKLİ SARMA

<https://www.droetker.com.tr>

1 su bardağı öğütülmüş antepfıstığı
0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
2 yemek kaşığı süt
1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü
2,5 su bardağı süt
25 g margarin
Üzeri için:
50 g bitter çikolata
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (16x28 cm)

Antepfıstığı, pudra şekeri ve sütü derin bir kaba alın. Yoğurarak ezme kıvamına getirin. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında bekletin.

Sütü tencereye alıp üzerine tavukgöğsü poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve üzerine margarini ilave edin. 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin.

Ocaktan alıp yağlanmış kalıba dökün ve yayın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2 saat bekletin.

Tavukgöğsünü buzdolabından çıkartıp 8x7 cm boyutlarında kareler şeklinde kesin. Antep fıstıklı ezmeden ceviz büyüklüğünde bir parça alın, elinizde 7 cm uzunluğunda rulo şeklinde yuvarlayın. Tavukgöğsü karelerinden birinin geniş kenarına koyun ve tavukgöğsünü spatula yardımı ile Antep fıstıklı rulo içinde kalacak şekilde sarın. Tamamını bu şekilde hazırlayıp servis tabağına sıralayın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip ruloları süsleyin.

