



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KANAPE

Kullanılacak malzeme:

8 dilim forma ekmeđi,
100 gram tereyađı,
1 t p an ez ezmesi,
3 adaçayı yaprağı,
iki tavuđun göđsü,
4  orba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Ekmek dilimlerinin kabuklarını dikkatle keserek ayırın. Kabuksuz dilimleri ikiye ya da dörde b l n (Mümkün olur ya yuvarlak küçük forma ekmekleri bulursanız dilimleri b lmezsiniz. O vakit 8 dilim yerine daha çok dilim kullanırsınız).

 ki pilicin ya da yarka olmuş körpe tavuğun göğüslerini alın.  ki er santim eninde  eritlere b l n. Sonra bunları iyice d v n. Her birinin üstüne an ez ezmesi koyduktan sonra dolma yapar gibi sarın ve biçimlerinin bozulmaması için birer kürdanla tutturun.

Bu i ler bittikten sonra bir tavaya 30 gram tereyağıyla 4 çorba kaşığı zeytinyağı (mümkünse susam yağı) koyun. Tavadaki yağ ısınırken ada aylarını da içine atın. Yađ kızınca sarılmış tavuk göğüslerini atın ve her yanını iyice kızartın. Sarmalar kızarınca kevgirle süzerek tavadan çıkarın ve sıcak bir yerde tutun. Bo alan tavaya ekmek dilimlerini atın ve bunları da kızartın. Sonra servis tabağına önce ekmek dilimlerini dizin. Bunların  zerine de tavukların göğüslerini yerle tirdikten sonra servis yapın. Bu lezzetli kanapeyi yemek olarak sofraya çıkarmak da mümkündür. O zaman  b t dergilerinizde yapımı hakkında bilgi verdi,  imiz domatesli bir pil v pişirin. Pil vı küçük k selere koyup tabaklara ba  aşağı ederek boşaltmak suretiyle biçimli bir şekilde koyduktan sonra sarmaları da üzerlerine serpip servis yaparsanız çok makbule geçecektir.