



TAVUKLU VE MANTARLI BAZLAMA

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

Bazlama için:

2 su bardağı un

2 çay kaşığı kabartma tozu

1/2 su bardağı sıcak su

1/2 su bardağı soğuk su

Sosu için:

4 adet tavuk göğsü, kızartılmış ve dilimlenmiş

1/2 su bardağı erik suyu

1/4 su bardağı maydanoz, doğranmış

Tuz, karabiber

1/2 su bardağı krem peynir

250 gr mantar, kızartılmış

Taze reyhan

Bazlama için, un, kabartma tozu, sıcak ve soğuk suyu hamur kıvamına gelene kadar mikserden geçirin. Plastik bir kapakla kapatıp 30 dakika dinlenmeye bırakın. Döküm tavayı kızdırın. Hamuru ortadan kesin ve her iki parçayı çok ince olacak şekilde açın. Çıtır çıtır olana kadar her iki tarafını kızartın. Sosu için, tavuk göğsü, erik suyu, maydanoz ve baharatları harmanlayın. Çıtır çıtır olan bazlamalara krem peynir sürün ve üzerine tavuklu karışımı gezdirin. Mantarları ve reyhanı da ekleyerek servis edin.

