YUFKADA SEBZELİ TAVUK

2 yemek kaşığı (25 ml)
Yarım kilo mantar, dilimlenmiş
1 küçük soğan, ince doğranmış
6 diş sarımsak, kıyılmış
3 yemek kaşığı doğranmış taze adaçayı
1/4 çay kaşığı her tuz ve taze karabiber
2 kemiksiz, derisiz tavuk göğsü, doğranmış
1/4 bardak doğranmış taze maydanoz
1/2 fincan ekşi krema
2 adet büyük yumurta
1/4 su bardağı eritilmiş tereyağı
3 adet yaprak yufka
Ispanak sos için:
2 yemek kaşığı kanola yağı
1 yemek kaşığı elma sirkesi
Tuz
Taze karabiber
Kuzu ıspanak

Büyük bir tavada terayağını eritin.Mantar, soğan, sarımsak, adaçayı, tuz ve biberi ekleyip 6 dakika karıştırarak pişirin. Mantarlar küçülüp pişince küp küp kestiğiniz tavuk etlerinide ekleyin. Pişince ocağın altını kapatıp maydanozuda ekleyip karıştırın. Bir büyük kap içinde yumurtaları kırıp kremayı ekleyin. Çırpıp mantarlı karışıma ekleyin. 3 adet yufkayı tek tek fırça ile tereyağlayıp üstüstüe yapıştırın.Sonra bütün tavuklu mantarlı harcı dökün. Güzelce boru şeklinde sarıp üzeri kızarana dek pişirin. Daha sonra dilimleyip ıspanaklı yaprakları yatak gibi yaydığınız tabak içinde servis edin.

© lezzetler.com tarif no:135097 • adı:Yufkada Sebzeli Tavuk • gönderen:gezgin kız • indirme tarihi:13.05.2024 - 19:23