

Bezelyeli Tavuk Rostu

Malzemeler

Yarım kg tavuk kiymasi

1 yumurta

Aldigi kadar galeta unu (kofte yapabilecek kivam olacak)

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi karabiber

1 su bardagi pismis ya da konserve bezelye

SOSU ICIN:

4 yemek kasigi siviyağ

1 yemek kasigi salca

2 yemek kasigi su

Yapilisi

Butun malzemeyi yoguralim. Yarim metre kadar kestigimiz alüminyum folyoya serip silindir sekli vererek saralim. Ayni mozaik pasta yapar gibi. Firin tepsimize koyup 180 dereceye ayarlanmis firinda 40 dakika pisirelim. Yaninda patates pureli mantarla servis ederseniz cok super oluyor.AFIYET OLSUN:)