

Kasar Dolgulu Tavuk Sarma

Malzemeler

4 adet tavuk gogus
200 gr kasar peyniri
1-2 dal taze soğan
1/2 demet maydonoz
Taze kekik
1 su bardagi un
2 adet yumurta
1 su bardagi galeta unu ya da kurutulmus ekmek kiritisi
Siviyag
Tuz, karabiber

Yapilisi

Tavuk gogusu strec filmin uzerine konulur, uzeri de strec film ile ortulup et dovecegi ile yarim santim inceliginde hafifce inceltir. Taze otlar ince kiyilip karistirilir. Dovulen tavuk goguse once tuz karabiber, ardindan kiyilan yesilliklerden bir parca serpilir. Kasar peyniri isaret parmagi kalinliginda dilimlenir, yesilligin uzerine her bir tavuga bir parca kasar konulur. Tavugun once kenarlari iceri katlanir, ardindan rulo seklinde sarilir. 3 ayri tabaga sirasiyla un, cirpilmis yumurta, galeta unu konulur. rulo tavuklar once un, sonra yumurta en son da galeta ununa bulanir. Yapismaz bir tavada az yag kizdirilir, tavuklarin etrafi hizlica muhurlenir. Yagli kagit serilmis firin tepsisinde 190 derecede 15-18 dk pisirirler, sicak olarak servis edilir.

AFIYET OLSUN