

Pastirmali Kassarli Tavuk Sarma

Malzemeler

7 adet gogus tavuk
7 adet pastirma dilimi
7 adet dilimlenmis kasar
1 tatli k. tereyagi
Deniz tuzu,karabiber
Uzeri icin;
1 tatli kasigi tereyagi (eritilmis)
2 adet yumurta
Susam

Yapilisi

Oncelikle gogus tavuk etlerini sarilabilecek sekilde inceltin. (Et dovucu ile doverek inceltebilirsiniz. Dovme islemi esnasinda et dovucuyu direk et ile temas ettirmemek icin, etin uzerine strec film gerin ve onun uzerinden dovun).

Tavuk goguslerinin uzerine 1 tatli kasigi tereyagini minik kupler halinde dograyip koyun. Uzerlerine tuz ve karabiber serpin.

Uzun kenarlarına boylu boyunca bir dilim pastirma, uzerine de bir dilim kasar peyniri koyun. (Firinda pisme esnasinda kasar eriyebiliyor. Bu yuzden sararken kasarın fazla disari tasmamasina dikkat edin.

Rulo yaparak kapatın ve acilmaması icin ucunu kurdanla tutturun.

Bir kaba dizerek uzerlerini strec filmle kapatın ve yarım saat kadar dinlendirmek icin buzdolabına kaldırın.

Dinlendirdikten sonra buzdolabından çıkarın ve oda sıcaklığına getirin.

Erittiginiz 1 tatli kasigi tereyagini yaptiginiz tavuk rulolarının uzerine bir firca yardımı ile surun.

Once cirpilmis yumurtaya sonra da susama bulayarak firin kabiniza dizin.

Kurdanları çıkarmayın.

Yaklasik 40-45 dakika kadar 175 derece uzerleri kızarıp tavuklar iyice olana kadar pisirin.

Her bir ruloyu dilimleyerek sıcak servis yapın.ELLERİNİZE SAĞLIK!