

Pazili Tavuk Sarma

Malzemeler

6 adet tavuk gogus eti (Tavuk fileto da kullanabilirsiniz.)
6 adet buyuk boy pazi yapragi (yirtik ya da sararmis olmamali)
Sos icin:
2 yemek kasigi zeytinyagi
2 tepeleme cay kasigi un
4 su bardagi ilik tavuk ya da et suyu
1 cay kasigi tuz, karabiber
Ic harci icin:
1 adet orta boy kirmizi carliston biber (salcalik biber de denir)
150-200 gram rendelenmis taze kasar

Yapilisi

Tavuk gogus etlerini doverek yarim santimden de ince hale getirelim.
Bu islemi eti, temiz buzdolabi posetinin arasina koyup et dovecegi ya da cekicle uzerine vurarak da yapabilirsiniz.
Iyice incelttiginiz etlerin uzerine tuz ve karabiber serpip kenarda bekletin.
Diger taraftan, pazi yapraklarinin saplarini kesip kaynayan tuzlu suda 1 dakika kadar bekletin ve sudan cikardiktan sonra suzun.
Saplarini ise incecik dograyip derin bir kaba aktarin.
Kirmizi dolmalik biberi tavla zari formunda kup kup dilimleyip dogranmis pazi yapraklarinin uzerine ekleyin.
Rendelenmis kasar peynirini de ilave edip karistirin.
Zeytin yagini bir tencerede kizdirip uzerine hemen unu ekledikten sonra, orta isili ateste, tahta bir kasikla surekli karistirarak, un sararincaya kadar, 2-3 dakika kavurun.
Ilik haldeki tavuk ya da et suyunu da azar azar ilave edip sos kaynayincaya kadar karistirin.
Sos kaynamaya baslayinca tuz, karabiber, kekik ve feslegeni serpip ocaktan alin.
Ve son olarak, yumusamis pazi yapraklarini tezgaha serip uzerlerine dovulmus tavuk etlerini yayın.
Hazirladiginiz kirmizi biberli peynirli harctan uzerlerine ikiser yemek kasigi kadar koyarak sikica sararak rulo yapin.
Rulolarin piserken acilmamasi icin iki ucundan kurdanla tutturun.
Tavuk sarmalarini, tencerede beklemekte olan sosun icine yan yana siralayin.
Tencerenin kapagi kapali vaziyette kisik ateste, yaklasik 30 dakika kadar pisirdikten sonra ocaktan alin.
Ilik hale gelmesini bekleyip dilimleyin ve servise hazir
Ozellikle hafif yiyen, rejim yapan misafirleriniz icin ideal olan cok sik bir ikramdir.