

Sebzeli Tavuk Rostu

Malzemeler

500 Gram tavuk kiyma
1 Adet Havuc
1 Adet kirmizi biber
1 Su Bardagi Bezelye-Taze
1 Adet Yumurta
1/4 Demet Maydonoz
1 miktar Galeta Unu
1 Fiske tuz
1 Fiske karabiber
1 Fiske pulbiber

Yapilisi

Havucu haslayip kup kup dograyin.
Uzerine haslanmis bezelyeyi, rendelenmis sogani, kup kup dogranmis biberi ve ince kiylmis maydanozu koyun.
Kiymayi, yumurtayi ve baharatlarini katip karistirin.
En son galete unu koyup yogurun.
Yogurdugunuz hamuru rulo seklinde firin posetine koyup 180 derecede pisirin.
Servis yapin