

Tavuk Sarma

Malzemeler

2 adet tavuk gogsu
Yarim paket donmus ispanak
1 orta boy sogan
1 adet kirmizi biber
Tuz ,karabiber,kekik
Siviyag
Salca Sosu:
2 yemek kasigi salca
2 su bardagi su
2 dis sarimsak
2 yemek kasigi tereyagi
1 yemek kasigi siviyag
Tuz karabiber

Yapilisi

Tavuk gogsunu alirken kasaptan inceltmesini ve hafifce dovmesini isteyin.

Tavaya hafif siviyag ekleyip uzerine ince dogranmis sogani ekleyin.Hafif kavurduktan sonra ince dogranmis kirmizi biberi ekleyin.Daha sonra ispanagi ekleyerek 5-7 dakika kavurun.Baharatlarını ekleyin.Sogumasi icin bir kenarda bekletin.

Tavuk parçalarını tezgahın uzerine yayın.Uzerine tuz serpistirin.Her bir parçaya (buyuklugune gore)1 yemek kasigi ic harçtan koyun.Daha sonra siki rulo seklinde sarin.Butun tavuk parçalarına ayni islemi uygulayin.

Firin tepsisine yerlestin.

Sos icin tavada tereyagi ve siviyagi karistirarak eritin.Uzerine salca ve suyu ekleyin.Salcanin iyice cozulmesi icin karistirin.Sarimsagi rendeleyip baharatları ekleyin.2-3 dakika kaynatip firin tepsisindeki tavukların uzerine gezdirin.

Onceden isitilmis 180 c firinda iyice kizarana kadar bekletin.

Not:Tavukları rulo yaptıktan sonra 1 gece buzlukta bekletip ertesi gun buzu cozulmeden soslayip firina vererseniz daha lezzetli oluyor.