



# GÜVEÇTE TAVUKLU VE KARA BUĞDAYLI YAPRAK SARMA

12

- 1 Tavuklar keskin bir bıçakla çok ince kıyılarak, satır ette olduğu gibi kıyma haline getirilir.
- 2 Bir tavada kuyruk yağları kıyılarak eritmeye başlanır ve içine 1 kaşık zeytinyağı ilave edilerek ince doğranmış soğan ve sarımsaklar ile kavurulur.
- 3 Kavrulan soğanların içine tavuk kıyması ilave edilip kavurmaya devam edilir. Sırasıyla tuz, karabiber, kırmızı biber, pul biber eklenip çeşnilendirilir.
- 4 Karabuğday yıkanır sıcak su ile 5 dakika haşlanır. Haşlanmış karabuğday yıkılarak kavrulmuş kıymaya ilave edilir. Daha sonra içine maydanoz ve nane ince kıyılarak eklenir. İçine 1 çay bardağı su ilave edilip kapağı kapatılarak pişirilir.
- 5 Pişen bu harç tereyağı ile yağlanıp asma yaprakları ile kaplanmış güveçlere doldurulur ve üzerleri de yaprakla kapatılır.
- 6 Fırına vermeden önce bir kasede yumurta sarısı çırpılır, limon suyu ilave edilir ve karıştırılan harç üzerine dökülür.
- 7 250 °C fırında üzerleri kızarıncaya kadar fırınlanıp sıcak olarak servis edilir.

## Malzemeler

- 250 Gr. Kalça tavuk
- 2 Ad. Ceviz büyüklüğünde Kuyruk yağı
- ½ Çay bardağı Karabuğday
- 10 Ad. Salamura asma yaprağı
- 1 Küçük soğan
- 1 Diş sarımsak
- 1 Yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı tereyağı
- 1 Çay kaşığı nane
- 1 Çay kaşığı kırmızı biber
- 1 Çay kaşığı pul biber
- 1 Çay kaşığı karabiber
- ½ Çay kaşığı tuz
- 2-3 Dal taze nane
- 2-3 Dal maydanoz
- 1 Ad. Limon
- 2 Ad. Yumurta sarısı