

İsmail Kırtıklı-Denizli

Marine Edilmiş Pilice Sarılı Ciğerli Pazı Sarma

Malzemeler

Tavuk Göğsü

Tavuk Ciğeri

Pazı

Dereotu

Domates

Ceviz

Üzüm

Nohut

Yer Fıstığı

Yumurta

Pancar

Roka

Limon Suyu

Balzemik Sirke

Tereyağı

Fesleğen

Tuz

Karabiber

Pul Biber

Hardal Tohumu

1-Tereyağ eritilerek ciğerler jardiniere doğranır ve kavrulur..

2-Sırayla domates, dereotu, ceviz, üzüm, baharatlar ilave edilerek pişirilir.

3-Daha önceden kaynar sudan geçirilen pazı yaprakları buzlu suda şoklanır ve ciğerli iç malzeme pazıya sarılır ardından süt ve fesleğenle marine edilmiş tavuk göğsüne sarılır.

4-Hardal tohumuna batırılarak 200 dereceye ayarlanmış fırında 10 dakikada pişirilir.

5-Daha sonra nohutlar haşlanır ve blenderden geçirilir ardından yer fıstığı ve pul biber eklenir.