

## **Nihan Seymen-İstanbul**

### **Nane Sos Eşliğinde Tavuk Ballantine**

#### **Malzemeler**

2 Ad. Tavuk But

30 Gr. Soğan

3 Diş Sarımsak

100 Gr. Ispanak

15 Gr. Kereviz Sapı

25 Gr. Rendelenmiş Kaşar Peyniri

#### **Sos için:**

200 Ml. Tavuk Suyu

200 Ml. Krema

100 Ml. Elma Sirkesi

1 Diş Sarımsak

#### **Nane Sos için:**

1 Bağ Nane

30 Gr. Arpacık Soğan

2 Diş Sarımsak

10 Ml. Zeytinyağı

#### **Havuç Süslemesi için:**

2 Ad. Havuç

Az Şeker

10 Ml. Zeytinyağ

**1-**Tavuk butları kemiklerinden ayrılır, dövülür ve tuzlanır.

**2-**Bir tava içerisinde kereviz sapı, soğan ve sarımsak sotelenir ve ıspanaklar eklenerek sotelemeye devam edilir. Pişmesine yakın tuz ve karabiber ile lezzetlendirilir, soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra süzülür.

**3-**Tavuklar açılarak malzemeler içerisine yerleştirilir, üzerine de peynir rendelenir, streç film yardımıyla dolma haline getirilir, alüminyum folyoya sarılır ve 180 derece fırında ortalama 15 dakika pişirilir.

**4-**Tavuklar pişerken, sarımsak ve arpacık soğan kavurulur ve rondoya alınır ve sıcak sudan soğuk suya alınarak şoklanan naneler eklenir, zeytinyağ da ilave edilerek çekilir.

**5-**Bir sos tenceresinde ise sarımsaklar sotelenir, elma sirkesi eklenerek çekmesi sağlanır ve sonra tavuk suyu ilave edilir. Sos kıvamına geldikten sonra tuz, karabiber eklenir ve krema ile bağlanır.

**6-**Aynı anda havuçlar az zeytinyağ eşliğinde kızartılır, üzerine de şeker ekleyerek renk alması sağlanır.

**7-**Fırından çıkarılan tavuklar, tabağın tabanına yayılan sos üzerine yerleştirilir, yanına nane sos ve havuçlar ile servis edilir.