

## **Tülay Akhan-İstanbul**

### **Ballı Zencefilli Soya Soslu, İstiridye Mantarlı Tavuk Sarma**

#### **Malzemeler**

300 Gr. Tavuk Göğsü

250 Gr. İstiridye Mantarı

1 Ad. Pırasa

3 Dal Taze Kekik

250 Gr. Yer Elması

75 Ml. Soya Sosu

15 Gr. Zencefil

2 Diş Sarımsak

100 Ml. Tavuk Suyu

2 Gr. Susam

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Roka

**1-**Tavuklar taze kekik, zeytinyağ, bir tutam tuz ve karabiber ile marine edilir.

**2-**Pırasalar ince ince kıyılır. İstiridye mantarları da ince uzun doğranır.

**3-**Tava ocağa alındıktan sonra bir miktar zeytinyağ gezdirilir. Tava ısınınca pırasalar atılır. Pırasalar renk almaya başlayınca mantarlar da atılarak kavrulur. Tuz ve karabiberle tatlandırılır.

**4-**Hazırlanan mantarlı harç tavukların içine konularak sıkıca sarılır. Pişerken açılmasın diye kurdanla tutturulur.

**5-**Tava ısıtılarak tavuk sarmaları tavaya alınır. İki tarafı da pişirilir.

**6-**Yer elmaları yarım santim kalınlığında doğranır. Tavukların yanına, tavaya alınır.

**7-**Zencefil ve sarımsak rendenin ince tarafıyla rendelenir. Bir kasede tavuk suyu, soya sosu, bal, zencefil ve sarımsak karıştırılır. Tavuk ve yer elmalarının olduğu tavaya dökülür. Üzeri kapatılarak 20 dakika pişirilir.

**8-**Piştikten sonra tavuk sarma ve yer elması tabağa alınır. Sos birkaç dakika daha yoğunlaşması için ocakta tutulur. Daha sonra sos tavuk ve yer elmasının üzerine gezdirilir.

**9-**Üzerlerine tavada hafifçe kavrulan susam serpilir ve yanında roka ile servis edilir.