

Ayten Saner-İzmit

PORTAKAL SOSUNDA KARA BULGURLU TAVUK SARMA

Malzemeler

Tavukların Sarma İçin:

1 Kg. Tavuk Göğsü

3 Diş Sarımsak

1 Su Bardağı Antep Fıstığı

1 Paket Hellim Peyniri

Tuz

Karabiber

1 Su Bardağı Antep Fıstığı Tozu

3 Yemek Kaşığı Tereyağı

Bütün Tavuk Derisi

Kereviz Keki İçin:

3 Ad. Kereviz

3 Yemek Kaşığı Mısır Unu

1 Su Bardağı Süt

Hindistan Cevizi

1 Çay Bardağı Ceviz

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Paket Kabartma Tozu

2 Yumurta

2 Ad. Kırmızı Soğan

1 Su Bardağı Esmer Bulgur

3 Su Bardağı Portakal Suyu

2 Yemek Kaşığı Tereyağı

Tuz, Karabiber, Kimyon

3 Kaşık Sıvıyağ

3 Ad. Enginar

1 Su Bardağı File Badem

1 ay Bardağı Frenk zümü

Frenk Soğanı

Kapya Biber

Yenebilen iekler

Tavuk Sarma:

1-Mutfak robotuna tavuk eti, baharat ve sarımsak atılarak kıyma haline getirilir. Derin bir kaba alınarak antep fıstığı, küm küp doğranmış hellim peyniri eklenerek yoğrulur.

2-Streç film üzerine tavuk derisi serilir üzerine toz antep fıstığı serpilir, rulo yapılır. Streç filme sıkıca sararak dondurucuya atılır.

3-2. tencereye portakal suyu ve tereyağı eklenerek kaynatılır ve bulgurlar içine atılır. Pişirilir ve soğutulur. İçine yeşillikler ve kavrulmuş file badem, nar ekşisi, limonsuyu ve zeytinyağı eklenir.

4-Hazırlamış olan şnitzel dolmaları önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, sonra da toz sucuk ve galeta unu ile hazırlanan pane harcına bulanarak kızgın yağda kızartılır ve servis yapılır.

Kereviz Keki:

1-Kerevizler süt ile haşlanır ve pre haline getirilir. İçine yumurta, un, ceviz, kabartma tozu eklenerek kek gibi pişirilir.

2-Pazılar soğan ile pişirilir. Servis tabağına bulgur salatası konulur, üzerine dilimlenmiş tereyağında kızartılmış tavuk sarma dilimleri ve kereviz keki konulur ve üzeri frenk zümü ile süslenir.