

2. Tavukla Yaratıcı Tarifler Yemek Yarışması İkincisi Meryem Nur Boz'un Tarifi “Pesto Sos Eşliğinde Kinoaalı Tavuk Bohça”

MALZEMELER

- 800 gr. tavuk fileto (göğüs)
- 10 yemek kaşığı beyaz kinoa
- 2 adet kırmızı kalya biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet sarı biber
- 3 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 6 adet kuru domates
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı acı biber salçası
- 500 gr. kaşar peyniri
- Yarım demet maydanoz
- 2 limon
- Tuz, karabiber, pul biber, kimyon, acı kırmızı toz biber

Pesto sos için:

- 1 demet taze fesleğen
- 1 demet roka
- 300 gr. rendelenmiş parmesan peyniri
- 1 diş sarımsak
- 200 gr. ceviz
- 1 su bardağı süt
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı

Domates sos:

- 5 adet domates
- 1 diş sarımsak

- 100 gr. tereyađı
- 6 adet kuşkonmaz

YAPILIŞI

Kinoayı haşlayın. Bir tavada yağı, soğanı, biberleri kavurun. Salçayı ekleyin. Son olarak baharatları ve kinoayı ilave edin. Yaklaşık 10 dakika pişirin. Göğüs etlerini ince katmanlar halinde kestikten sonra inceltmek için dövün. Karabiber ve tuz ekleyin. Cupcake tepsisine yerleştirin. İçlerini kinoalı karışım ile doldurun ve üstünü kapatın. Fırında 200 derecede 30 dakika pişirin. Pişmeye yakın fırından çıkarmadan önce üzerine kaşar peynirleri ekleyerek, peynirler eriyene kadar pişirin. Servis tabağına alarak pesto sos ile servis yapın. Afiyet olsun.