

2. Tavukla Yaratıcı Tarifler Yemek Yarışması Finalisti Büşra Balcı

KİNOALI PAZI SARMA TAVUK

MALZEMELER

1 demet pazı

2 yemek kaşığı tereyağı

3 yemek kaşığı zeytinyağı

İç harcı için

250 gr kinoa

1 tatlı kaşığı tuz

3 adet yeşilbiber

3 adet kırmızıbiber

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı sıvıyağ

600gr piliç but (kemiksiz)

2 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı biber salçası

½ çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı ucuyla kimyon

1 çay kaşığı kuru nane

½ çay kaşığı kuru reyhan

2 dal yeşil soğan

Yoğurtlu sosu için

400 gr süzme yoğurt

1 diş sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlıkaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı çekilmiş ceviz

Dereotu

YAPILIŞI

Küçük bir tencerede kinoa, 2 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuzla beraber pişmeye bırakılır. Kinoalar yumuşadıktan sonra altı kapatılıp dinlenmeye bırakılır. Tavada Kırmızı ve yeşilbiberler jülyen doğranıp tuz ve sıvı yağla birlikte sotelenir. Başka bir tavada jülyen doğranmış tavuklar kavrulmaya başlanır. Kavrulurken tuz, zeytinyağı ve sıvıyağ eklenir. Tavuklar sulanmaya başlayınca ince hilal şeklinde doğranmış soğanlar eklenir. Soğanlar kavrulmaya başlayınca salça ilave edilir. Hepsi pişirilir. Malzemeler tamamen piştiği zaman sotelenmiş biberlerle birleştirilir. Tüm malzemeleri karıştırdıktan sonra karabiber, kimyon, reyhan, nane eklenir karıştırılır. En son olarak yeşil soğan eklenir ve dinlenmeye bırakılır. Yeşil soğanların yumuşaması sonunda ılıklaşan kinoa ile birleştirdikten sonra iç harcımız hazır. Önceden yıkanıp sapları temizlenmiş pazılar bu esnada haşlanır. Kaynamış suda bekletilip çıkarılır (3 saniye suyun içinde bekletmek yeterlidir). Yumuşamış ve sarılmaya hazır pazılar zemine serilir. İç harçtan koyduktan sonra kenarlarını önce kapatılarak sarılır (sarma işlemi kalın ve içi dolu olmalıdır). Rulo halinde sarılan pazılar tavaya dizilir. Sıcak su (suyun seviyesi pazıların 4/1 kadar olmalıdır) , zeytinyağı ve üzerine tereyağı ile kaynatılıp pişirilir (yaklaşık 5 dk.). Süzme yoğurdun içine: dövülmüş sarımsak, zeytinyağı, kuru nane, çekilmiş ceviz eklenip karıştırılır. Düz bir sunum tabağının zeminine yoğurtlu sos yayılır. Pişirilmiş pazı sarmalar çanak olacak şekilde ortadan ikiye kesilir ve yoğurtlu sosun üzerine sıra sıra oturtulur. Dereotu ile süslenir. Afiyet olsun.