

Eslem Sena Yurt-İstanbul

**TARHANAYLA MARİNELİ, SEBZELİ TAVUK SARMA
(SİYAH PRİNÇ VE SARIMSAK PÜRESİ EŞLİĞİNDE)**

Malzemeler

- 1 Ad. Tavuk göğsü
- 3 Yemek Kaşığı Tarhana
- 3 Yemek Kaşığı su
- 1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Ad. Mini Havuç
- 2 Ad. Kuşkonmaz
- 2 Ad. Arpacık Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker

Sarımsak Sos İçin:

- 10 Diş Sarımsak
- 1 Su Bardağı Süt
- 3 Yemek Kaşığı Krema
- Az karabiber

Siyah Pirinç İçin:

- 1 Su Bardağı Pirinç
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- Tuz
- Karabiber

1-Tavuk göğsünden çıkarılan ince fileto az tuz ve az karabiberle tatlandırılarak strech filme sarılır ve buzdolabında dinlendirilir

2-Tarhana su ile açılır zeytinyağı ilave edilip tavuklara sürülür.

3-Mini havuç ve kuşkonmaz diri kalacak şekilde haşlanır ve tavuğun içine sarılarak kızartılır.

4-Siyah pirinç suda haşlanır, süzülür ve tereyağında biraz kavrulur, tuz ve karabiber eklenerek kısa bir süre dinlendirilir.

5-Sarımsaklar sütte kaynatılır ve süzülür. Süzülen sarımsaklar krema ilave edilerek blenderdan geçirilir sonra sunum tabağına konur.