

Jülide Başkur-Kırklareli

Güllaç Yaprağında Rezeneli Tavuk

Malzemeler

500 Gr. Tavuk Kıyması

5 Ad. Güllaç Yaprağı

2 Ad. Rezene

2 Ad. Havuç

1 Kutu Konserve Mısır

1 Ad. Soğan

1 Demet Maydanoz

1 Ad. Taze Soğan

1 Tatlı Kaşığı Kimyon

1 Çay Kaşığı Tuz

1 Tatlı Kaşığı Karabiber

1 Ad. Yumurta

1 Bardak Galeta Unu

1 Tatlı Kaşığı Köri

1 Tatlı Kaşığı Pul Biber

1 Yemek Kaşığı Susam

1/2 Çay Bardağı

Zeytinyağı

1/2 Çay Bardağı SoyaSosu

Acı Sos

Tavuk Bulyon

1-Tavuk kıyma, rendelenmiş soğan, tuz, pul biber, karabiber, kimyon, köri, galeta unu, yumurta, maydanoz karıştırılarak köfte harcı haline getirilir.

2-Bir tavaya zeytinyağı konularak ince doğranmış rezene, mısır, havuç rendesi sotelenir.

3-İçine soya sosu ve susam ilave edilir.

4-Hazırlamış olduğumuz köfte harcı bir streç üzerine 10cmx15cm olarak ve 2 cm kalınlığında yayılır içine sebze sotesi konularak rulo yapılır.

5-Bu rulo az yağda pişirilerek kızartılır. Güllaç yaprakları tavuk bulyon ile hazırladığımız suda yumuşatılır ve maydanoz yaprakları ile süslenir.

6-Üzerine köfte konur ve güllaçla sarılır.

7-Susam ve soya sosu ile süslenir.