

Aysun Düzgün-Kocaeli

Tavuklu El Açması Rulolar

Malzemeler

250 Gr. Çekilmiş Tavuk Bonfile

1 Ad. Soğan

1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ

1/2 Çay Bardağı Dolmalık Fıstık

1/2 Çay Bardağı Kuş Üzüümü

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Çay Kaşığı Tuz

Hamuru İçin:

1 Yumurta

1 Tatlı Kaşığı Sıvı Yağ

1 Yemek Kaşığı Yoğurt

2 Dal Kekik

Alabildiği Kadar Un

1-Soğanlar küp küp doğranarak yağda pembeleştirilir. Üzerine kuş üzümü ve fıstık ilave edilerek kavrulmaya devam edilir.

2-Hazırlanan karışıma çekilen tavuk kıyması da ilave edilerek kavrulur. Ateşten almaya yakın tuz ve karabiber ilave edilir.

3-Hamur için; malzemelerin tümü karıştırılarak yoğurulur. Hamur açılarak üçgen şeklinde kesilir. Bu üçgenlerin geniş kısımlarına hazırlanan harçtan konularak rulo şeklinde sarılır.

4-Sarılan rulolar kızgın yağda ya da fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir..