

Selma Erensoy Hüner-İstanbul

Tavuk Soslu Waffle

Malzemeler

2 Ad. Tavuk Gs

Sos için:

Kekik

Toz Biber

Karabiber

Kimyon

Kri

Biberiye

Fesleen

Tuz

Sarımsak Tozu

1 Yemek Kaı Un

2 Yemek Kaı Yourt

1 Yemek Kaı Galeta Unu

1 Yemek Kaı Biber Salçası

1 Ad. Soda

Waffle Hamuru için:

1,5 Su Bardaı Un

1 Su Bardaı Süt

1 Ad. Yumurta

1/2 ay Bardaı eker

1/2 ay Bardaı Sıvıya

1 Paket Vanilya

2 ay Kaı Kabartma Tozu

Süsleme için:

2 Yemek Kaı Pudra ekeri

10 Ad. Frambuaz

1 Ad. Portakal Dilimi

1 Ad. Limon Dilmi

2 Ad. Yeşil Soğan

2 Dal Nane

2 Yemek Kaşığı Bal

2 Çay Kaşığı Çörek Otu

2 Yemek Kaşığı Hardal

2 Yemek Kaşığı Mayonez

1-Tavuklar uzun ince olarak kesilir ve baharatlar, un, salça, soda, galeta unu, yoğurtla karıştırılır. Yarım saat buzdolabında bekletilir.

2-Waffle hamurunun malzemeleri karıştırılır ve çırpılır. Bu sırada tost makinesi ısıtılır ve yağlanır. Waffle hamuru yemek kaşığıyla tost makinesine dökülür ve pişirilir.

3-Tabağa önce waffle sonra üzerine tavuk konulur. Bu şekilde 3-4 parça üst üste konulur. Ortasına bir adet çöp şiş batırılır. Çöp şişe portakal kabuğu geçirilir ve 1 adet nane sarılır.

4-Tabağın üzerine 1 adet limon kabuğu konur ve limonun üzerine hardal ve mayonez dökülür. Üzerine frambuazlar yerleştirilir. Yeşil soğanlar da doğranarak tabağa serpilir.

5-Son olarak waffle ve tavukların üzerine bal dökülür. Pudra şekeri serpilir.