

Şeyda Erdoğan Bolu-İstanbul

Fırında Mozarellalı Pesto Soslu Tavuk Sarma

Malzemeler

4 Ad. Tavuk Göğsü

8 Dilim Mozerella Peyniri

1 Ad. Közlenmiş Patlıcan

1 Ad. Kapyra Biber

1-2 Ad. Kültür Mantarı

1 Ad. Soğan

3-4 Diş Sarımsak

1 Su Bardağı Süt

1 Yumurta

100 Gr. Ceviz İçi

Sos için:

1/2 Paket Krema

Tereyağı

1 Yemek Kaşığı Un

Tuz

Karabiber

Pul Biber

Kekik

Pişirme Kağıdı

1-Bir yemek kaşığı tereyağı ile soğanlar pembeleşinceye kadar bir tavada çevrilir. Ardından sarımsaklar eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Tavaya, küp küp doğranan mantarlar ve kapyra biberler ilave edilir ve sotelemeye devam edilir. Közlenmiş patlıcanlarda da tavaya alınarak birkaç defa daha çevrilir. Tuz ve baharatlar eklendikten sonra kısık ateşte 5 dakika pişirilir.

2-Dövülerek inceltilmiş tavuklara tuz ve baharat eklenir. Tezgah üzerinde açılan tavuklar sarmaya hazır hale getirilir. Önceden hazırlanan patlıcanlı harç tavuğun içine yayılır. Mozarella peyniri de eklenerek sarılır.

3-Süt ve yumurtanın beyazı karıştırılır. Sardığımız tavuklar önce una, sonra da sütlü-yumurtalı karışıma bulanır. Son olarak da her tarafı az dövülmüş ceviz ile kaplanır ve 180 derecelik fırına atılır.

4-Tavuklar pişerken sos hazırlanır. Kremaya 3 çay kaşığı Pesto sosu eklenir ve kısık ateşte biraz pişirilir. Tuz ve karabiber de eklendikten sonra sos hazır olur.

5-Fırında nar gibi kızaran tavuklar servis tabağına alınarak yanına sos eklenir.