



PORTAKAL SOSLU ASMA YAPRAĞINDA SARILI TAVUK

1 Tavuk göğüslerinden ince ince filetolar çıkarılıp, tuz ve acı toz biberle tatlandırıldıktan sonra stretch film ile kapatılarak dolapta dinlendirilir.

2 İç pilav için; bir çay bardağı sıvıyağ ve bir yemek kaşığı tereyağ ısıtılır, ısıtılan yağa doğranmış soğanlar atılarak kavrulur, daha sonra doğranmış jalapeno biberi ve al biber atılarak kavrulmaya devam edilir. Salça eklenip kavrulmaya devam edilir. İyice özdeşleşen karışıma çam fıstığı atılır rengi pembeleşen karışıma önce ince doğranmış domates sonra da havuç ve ardından kuş üzümü eklenir. Pirinç atılıp kavrulduktan sonra tuz ve geri kalan baharatlar eklenip 3-4 dakika daha karıştırılarak yarısına gelecek kadar kaynayan su eklenerek çekmesi beklenir.

3 Kivama gelen iç pilavın altı kapatılıp bir süre dinlendikten sonra tatlandırılan göğüs filetolara azar azar konularak silindirik şeklinde sarılır, sarıldıktan sonra silindirler asma yaprağında da aynı işlemden geçtikten sonra sık sık tencereye dizilir ve üzerine gelecek şekilde kaynamış su konular ve kısık ateşte pişmeye bırakılır.

4 Sos Tarifi: Bir bardak portakal suyu (içine limon damlatılmış ve karıştırılmış) şeker ve nişasta tencereye konularak kısık ateşte kıvam alıncaya dek karıştırılır. Kıvam aldıktan sonra altı kapatılır. Suyunu çeken tavuk alınıp verevli kesilerek sunum tabaklarına alınır ve üzerine sos dökülür.

Malzemeler

- 1 Kg tavuk göğüsü
- Asma yaprağı (tuzu alınmış)

İç pilav malzemeleri

- 1 Avuç jalapeno biberi
- 1 Tane közlenmiş al biber
- 1,5 Su bardağı pirinç
- 1 Ad. Havuç
- 1 Ad. Küçük boy domates
- 1 Ad. Soğan
- 20 Gr. Kuş üzümü
- 20 Gr. Çam fıstığı
- 1 Avuç ceviz
- 1 Yemek kaşığı salça
- Sıvıyağ
- Tereyağı
- Tuz
- Köri
- Acı toz biber
- Karabiber

Sos Malzemeleri

- 1 Su bardağı portakal suyu
- 1/2 Yemek kaşığı nişasta
- 3,5 Tatlı kaşığı şeker
- 8-10 Damla limon