SOSİSLİ TAVUK SARMA



6 adet sosis
3 parça tavuk biftek
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su
1,5 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz

Tavuk biftekler et döveceğiyle iyice inceltilir. Ortadan boyuna kesilir. Bu şekilde 6 parça biftek elde edilir.
Sosislerin uç kısımları bıçakla artı şeklinde kesilir.
Bifteklerin yüzeyine tuz, karabiber ve pul biber serpilir.
Bifteğin ucuna kenarları dışarıda kalacak biçimde sosis konur ve rulo yapılır.
Kenarı kürdanla tutturulur. Malzeme bitene kadar aynı işlem tekrarlanır.
Tavaya zeytinyağı konur. Isınınca sosisli tavuk sarmaları atılır. İki yüzü pembe renk alacak şekilde kızartılır.
Üzerine iyice karıştırılmış sıcak su, az tuz ve salça karışımı eklenir.
Kapağı kapatılır , orta ateşte 20 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sosisli tavuk sarma salçası eklendikten sonra, önceden ısıtılmış 190 derece fırında da pişirilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1306 | Adı: Sosisli Tavuk Sarma | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:26