



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Gerollte Hähnchen

Tavuk Sarması



4 Hähnchenbeefsteaks  
4 Scheiben Pöckelfleisch  
4 Käsescheiben  
1 Prise Salz  
1 Ei  
½ Glas Paniermehl  
1 Glas Bratöl

- # Hähnchenbeefsteaks eben auf einen Teller legen und salzen.
- # Darauf Pöckelfleisch und Käsescheiben legen.
- # Nachdem alle Zutaten aufeinander gelegt sind dann das ganze zusammenrollen und dabei achten, dass nichts ausgepresst wird.
- # Die zubereiteten Hähnchenröllchen zuerst in verquirlte Eier dann in Paniermehl dunken.
- # In zuvor erhitztem aber nicht angebratenem Öl auf mittlerer Hitze braten. Die gebratenen Hähnchenröllchen auf ein Küchentuch legen.
- # Warm servieren.

**Tipp:** Um Paniermehl zu erhalten können getrocknete Brotscheiben entweder im Mixer oder im Mörser zerkleinern fein mahlen.