ISPANAKLI TAVUK SARMASI

4 parça tavuk göğsü (yarım kg)
1 demet ıspanak
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı rende kaşar
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Üzeri için:
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı salça

Yıkanmış ıspanaklar ince kıyılır. Tencereye yağ konur, ısınınca yemeklik doğranmış soğan katılır. Orta ateşte soğan sararana kadar kavrulur.
Üzerine ıspanak eklenir, yarım tatlı kaşığı tuz serpilir. Tencerenin kapağı kapatılır, 15 dakika kadar kısık ateşte yarım pişirilir.
Tavuk göğsü parçaları naylon arasında dövülerek inceltilir. Yüzeylerine karabiber ve tuz serpilir.
Daha sonra üzerine yeteri kadar soğumuş ıspanaklı iç konur ve sarılır. Kenarlarından iç çıkmaması için kürdanla tutturulur.
Hazırlanan sarmalar yağlanmış fırın kabına sıralanır. Üzerlerine çırpılmış yoğurt, zeytinyağı ve salça karışımı sürülür.
Ispanaklı piliç sarması önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35-40 dakika pişirilir.
Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kürdanları çıkarılır, dilimlenir, servise sunulur.

Not: Bu tarifin lezzetini çeşitlendirmek için tavuğun yüzeyine kimyon da serpilebilir.