



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## SOSİSLİ TAVUK SARMA



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

- # Tavuk biftekler et dveceđiyle iyice inceltir. Ortadan boyuna kesilir. Bu Őekilde 6 parça biftek elde edilir.
- # Sosislerin u kısımları bıçakla artı Őeklinde kesilir.
- # Bifteklerin yüzeyine tuz, karabiber ve pul biber serpilir.
- # Bifteđin ucuna kenarları dıŐarıda kalacak biçimde sosis konur ve rulo yapılır.
- # Kenarı kürdanla tutturulur. Malzeme bitene kadar aynı iŐlem tekrarlanır.
- # Tavaya zeytinyağı konur. Isınınca sosisli tavuk sarmaları atılır. İki yüzü pembe renk alacak Őekilde kızartılır.
- # zerine iyice karıŐtırılmıŐ sıcak su, az tuz ve salça karıŐımı eklenir.
- # Kapağı kapatılır , orta ateŐte 20 dakika piŐirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Sosisli tavuk sarma salçası eklendikten sonra, önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında da piŐirilebilir.