



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Kaşarlı Tavuk Ruloları



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 ince tavuk göğsü filetosu
- 150 g rendelenmiş kaşar
- 1 küçük kırmızı kapya biber
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tatlı toz biber
- 1 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Tavuk filetolarını iki piştirme kağıdı arasında eşit incelikte dövün. Çiğ tavuk için ayrı tahta kullanın. Biberi ince şeritlere kesin, kaşarı rendeleyin. Fırını 200°C alt üst ayarda ısıtın ve fırın kabını hafifçe yağlayın. Kürdanları kullanacaksanız sayısını not edin.

Servis Önerisi:

Tavuk rulolarını dilimleyip yanında bulgur pilavı ve mevsim salatasıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Marineyi hazırlayın:

- Yoğurt, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak, kekik, toz biber, tuz ve karabiberi karıştırın.
- Tavuk filetolarını sosa bulayıp kapalı biçimde buzdolabında en az on beş dakika dinlendirin.

2. Ruloları doldurun:

- Filetoları düz zemine serip ortalarına kaşar ve kapy biber şeritlerini paylaşdırın.
- Kenarları içe katlayarak sıkı rulolar sarın ve açılmamaları için birer kürdanla sabitleyin.

3. Fırına hazırlayın:

- Ruloları birleşme yerleri alta gelecek biçimde yağlanmış kaba dizin.
- Üzerlerine kasede kalan sostan ince sürün, ancak peynirin dışarı akabileceği açık uçları kapatmaya çalışın.

4. Pişirin ve dinlendirin:

- Ruloları sıcak fırında tavuk tamamen pişip yüzey renk alana kadar fırınlayın.
- Fırından çıkınca beş dakika dinlendirin, bütün kürdanları sayarak çıkarın ve sonra dilimleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuğun en kalın bölümünde pembe kısım kalmamalı ve merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır. Peynir erimiş fakat tamamen dışarı akmamış olmalıdır. Rulo kesildiğinde katmanlar biçimini korumalıdır. Yüzey erken kızarırsa kabı yağlı kağıtla örtün. Servisten önce bütün kürdanların çıkarıldığını mutlaka kontrol edin.

Saklama:

Artan ruloları iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın. Yalnızca tüketilecek porsiyonu merkezine kadar ısıtın. Çiğ tavukla temas eden kap ve yüzeyleri sıcak suyla iyice temizleyin.

>> **İpucu:** Filetoları aynı incelikte hazırlamak ruloların aynı sürede pişmesini ve kalın parçaların çiğ kalmamasını sağlar.