

Göğüs Sarma



- 1 paket tavuk göğsü
- 2 adet kırmızı biber
- 1 adet yeşil biber
- 3 diş sarımsak
- 1 soğan
- Kekik
- Kırmızı pul biber
- 5, 6 tane mantar
- Sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı salça
- Kaşar

Göğüs Sarma Yapılışı

Öncelikle göğüsleri sarabileceğimiz şekilde kesiyoruz. Kekik pul biber ve biraz sıvı yağ, tuzla harmanlıyoruz. Beklemeye alıyoruz. Sıra iç harcın da biberleri ince ince doğruyoruz tavaya yağ dökerek ocağa alıyoruz. Sarımsak soğanı da doğrayıp karıştırıyoruz. En son olarak mantarları küçük küçük doğruyoruz ve onu da malzemelerin içine atarak 15 20 dk pişiriyoruz. İç harcı soğuduktan sonra sarma işlemine geçiyoruz. Kestiğimiz göğüsten bir tane alıp içten koyarak sarıyoruz. Aynı işlemi diğeri için de yapıyoruz. Borcama yerleştiriyoruz. Afiyet olsun.