



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## BAKLALI TAVUK DOLMASI

Elif Korkmazel

300 gr. bakla  
4 adet tavuk göğsü  
1 su bardağı beyaz peynir  
1 adet kırmızı biber  
1/2'şar demet dereotu ve maydanoz  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
1/2 çay bardağı sıcak su  
Tuz  
Karabiber

Pul biber Tavukları hafifçe dövün ve tamamen ayırmadan cep şeklinde kesin. Baklayı ince kıyın. Kırmızı biberi küp doğrayın. Bakla, kırmızı biber, ufalanmış peynir, kıyılmış dereotu, maydanoz, tuz, karabiber, pul biberi karıştırın ve tavukların içine doldurun. Açılmasını önlemek için kurdanla tutturun. Zeytinyağında kızartın. Üzerine suyu ekleyip kısık ateşte 15 dakika pişirin. biraz büyük açın, yağlanmış ve unlanmış kalıba yerleştirin. Sekiz adet hurmayı ayırın, geri kalanları kıyın. Ceviz içi, kuru üzüm, kıyılmış hurma ve yumurtayı karıştırıp hamurun üzerine yayın. Ayırdığınız hamurdan şeritler yapıp üzerine yerleştirin. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp kafeslerin içine yerleştirin. 190 derece fırında pişirin.