FIRINDA CEVİZLİ TAVUKLU BİBER DOLMASI

2 yemek kaşığı margarin
500 gr dolmalık biber
300 gr kemiksiz tavuk budu
300 gr mantar
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı ceviz
1 kahve fincanı pirinç
2 adet havuç
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sarımsakları küçük küçük doğrayıp 2 yemek kaşığı margarinde soteleyin. Küçük doğranmış tavuk etlerini içerisine ilave edin. Mantarları ince doğrayıp, rengi değişen etlerin üzerine dökün. Suyunu salıp tekrar çekene kadar pişirin ve üzerine tuz koyun.
Havuçları bütün olarak haşlayıp ince dilimler halinde kesin. Bu dilimlerden üçgenler kesin. Kenarlarında kalan kısımları ise küçük küçük doğrayın. Biberlerin saplarını koparmadan uzunlamasına ikiye kesin. Yıkayarak tohumlarını temizleyin. Pirinci iki fincan su ile haşlayın. Dolmalık fıstıkları 1 yemek kaşığı sıvı yağda pembeleştirip içerisine ceviz ilave edin.
İçerisine pişen etleri ve küçük doğradığınız havuçları da ilave edin. Üzerine tuz ve karabiber dökün. Çok az su ilave ederek karıştırın. Yapmış olduğunuz bu karışımı biberlerin içerisine doldurun. Tepsiye sıralayarak çok az su ile fırında pişirin. Havuçtan kestiğiniz üçgenleri yelkeni oluşturmak üzere biber dolmanın üzerine koyun. Servis tabağına alarak sıcak olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:106453 • adı:Fırında Cevizli Tavuklu Biber Dolması • gönderen:buz adam • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:16