



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BİBERLİ PAZI DOLMASI

100 gr boletus mantarı
3 yemek kaşığı margarin
1 adet bütün tavuk göğüs
1 demet pazı
4 adet közlenmiş kırmızı papya biber
1 adet kuru soğan
1 tutam biberiye
1 tutam kırmızı pulbiber
1 tutam kekik
1 tutam tuz
200 gr patates

Tavuk ince tüylerinin temizlenmesi için ateşe tutulur, yıkanır ve kemikli kısmı dikkatlice, derisine zarar vermeden çıkarılır. Eti fazla olan yerlerinden biraz kesilip, az olan yerlere yerleştirilir. Biftek demiriyle vurularak inceltir. (Ben yağlı kağıt arasına koyup, sert bir cisimle vurdum.)

Yemeklik doğranmış soğan margarinde pembeleşinceye kadar kavrulur. Yıkayıp doğranan pazılar eklenip, pazılar iyice sönünceye kadar kavrulur, tuzu ayarlanır.

Boletus mantarları iyice yıkanıp, dilimlenir ve limonlu suda haşlanır.

Dövülmüş tavuk etinin ortasına kavrulmuş pazı, haşlanan boletus mantarlar ve közlenmiş kırmızı papya biber yerleştirilir, dikkatlice rulo yapılır, kürdanla tutturulur. (Tavuğun derisi yeterli ise karşılıklı getirilip, pamuk ipliğiyle de dikilebilir.) Pamuk bir iplikle açılmaması için sarılarak bağlanır. Tuz ve baharatlar eklenip fırın poşetinde ya da yağlı kağıda sarılarak önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında pişirilir. Yeterince kızarıncı ipler kesilip, kürdanlar çıkarılır ve dilimlenerek servis yapılır.

Not: Fırın poşetine tavuk etinin yanında dilimlenmiş patates de eklenebilir.