



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLİÇ MADALYON

Malzemeler;

4 tane tavuk göğüs bonfile

100 gr salam

500gr haşlanmış mantar(8-9 tanesi sosa koyulacak.)

100 gr kaşar peyniri

100 gr kornişon turşu

2 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı salça(domates)

3-4 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı köri

1 tane kuru soğan

Yapılışı;

Bir tencereye incecik doğradığınız kuru soğanı ve sıvı yağı koyun. Soteleyin. Haşlandığınız ve kuşbaşı doğradığınız mantarları da ilave edin. Salçasını ve köriyi içine koyun. Yarım çay bardağı su koyun. Kıvamında sos yapın.

Başka bir kaptaki ise kalan haşlanmış mantarları, kaşar peynirini, salamı, turşuları kibrit çöpü inceliğinde doğrayın. Hepsini harmanlayın. Bonfileleri 1,5 cm kalınlığında inceltin. İçine salamlı, turşulu içten koyup sarma yapar gibi sarın. Kürdanla tutturun.

Salça ve yoğurtla karışım hazırlayın. Etlerin üstüne sürün. Yağladığınız fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıttığınız fırında 160 derecede pişirin. Çıkınca yaptığınız soğanlı sostan gezdirin ve biraz ılık fırında bekletin. İllik servis yapın. Afiyet olsun.