



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEZELYELİ TAVUK DOLMASI

Elif Korkmazel

3 adet tavuk göğsü  
1 adet közlenmiş kırmızıbiber  
6 dal maydanoz  
Yarım demet dereotu  
5 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 su bardağı sıcak su  
Tuz, karabiber, pul biber  
20 gram beyaz peynir

Yapılışı: Tavuk etlerini hafifçe dövün. Daha sonra bir bıçakla tamamen kesmeden cep şeklinde tavuk etlerinin ortasını açın. Kiyılmış yeşillik, beyaz peyniri ve baharatları ekleyip bu karışımı tavukların içine doldurup kürdan yardımıyla kapatın. Tavaya zeytinyağını koyup etleri önlü arkalı pişirin. Üzerine sıcak su ekleyip kapağını kapatın ve 10 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.