



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KREMALİ RULO TAVUK

Posta Gazetesi

4 adet piliç bonfile
1 adet limon suyu
1 su bardağı taze soğan
Yarım çay bardağı su
4 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 çay bardağı kıyılmış kuru kayısı
2 adet kuru soğan
1 adet kırmızı biber
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı ceviz içi
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
Cevizli Sos için:
7 su bardağı krema
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çay bardağı ceviz
Tuz
Karabiber

Üzerine ceviz sos için, ayıklanmış iri parçalar halindeki cevizleri tavada 6-7 dakika kavurun. Krema, tuz ve karabiberi ekleyin.

İçi için, doğranmış kuru kayısıları 10 dakika suda haşlayın. Ayrı bir tavada, kuru soğan, taze soğan ve biberi zeytinyağında kavurun. Haşlanmış kayısıları ekleyin ve baharatlarla birlikte 5 dakika pişirin. Ceviz içini ekleyerek karıştırın.

Tavuk bonfileleri çok ince dövün ve inceltin. Üzerine tuz ve karabiber serpin, tereyağı sürün. Hazırladığınız içi tavukların içine koyarak dolma gibi sarın. Arzu ederseniz açılmaması için kürdanla tutturun. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirerek 175 derecede içi ve dışı pişene kadar fırınlayın. Yanında ceviz sosla servis yapın.



