



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FANTAZİ TAVUK DOLMASI

<https://esener.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmek
- 1 adet tavuk
- 250 gram tavuk kıyma
- 1 adet yumurta
- 1 kase mantar
- 1/2 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı köri, karabiber, zencefil, pul biber
- 1 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği dilimleyerek dilimleri fırında kızartın. Süt ile ıslatın. Islatılan ekmekleri sıkarak karıştırma kabına alın. Tavuk kıymasını, taze kaşarı, baharatları ekleyip harç yapın. Tavuğu, köri ile beraber haşlayın. İçini harçla doldurun. Tavuğa tereyağı sürün, onun üzerine de limon suyunu dökün. 180 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Domatesi küp küp doğrayıp yağsız tavada soteleyin. Doğranmış sivri biberi ekleyin. Servis tabağına kızaran tavuğu alarak kenarına domates sosunu ilave edin. Süsleyerek servis yapın.

