



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI MANTARLI TAVUK RULO

3 adet tavuk göğsü
20 adet kültür mantarı
1 adet soğan
1 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
Sos için:
1 çorba kaşığı hardal
1 su bardağı su
1 çay bardağı krema

Tereyağında ince doğranmış soğan çevrilir. Sonra ince kıyılmış biber ve slaş doğranmış mantar katılır. Tuz, karabiber serpilir. 15 dakika sonra ateşten alınır. İnceltmiş tavuk göğüs etleri üst üste bindirerek konur. Kenarına mantarlı iç konur ve büyük bir rulo yapılır. Uçları kürdanla tutturulur. Tepsiyeye aktarılır. Üzerine 1 çorba kaşığı erimiş tereyağı gezdirilir. 200 derece fırında 15 dakika pişirilir. Bu arada sos malzemesi sıcak suyla karıştırılır. Rulo fırından alınır. Üzerine sos gezdirilir. 25 dakika daha pişirilir.