



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYISI İLE DOLDURULMUŞ TAVUK GÖĞSÜ

4 kişilik  
4 adet tavuk göğsü  
1 su bardağı kuru kayısı  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
4 adet taze soğan  
15 adet mantar  
1 çorba kaşığı margarin  
Yeteri kadar tuz, karabiber

Derin bir tavada margarinini eritin. Fıstıkları ilave edin. İyice kavurun. Mantarları piyazlık doğrayın. Fıstıklara ilave edip, suyunu çekene kadar soteleyin. Daha sonra ince kıyılmış taze soğan, tuz, karabiber ve kayısıyı ekleyin. Birkaç dakika daha pişirip tencereyi ocaktan alın. Diğer tarafta tavuk göğüslerini yayıp, üzerlerine hazırladığınız harçtan koyun. Rulo şeklinde sarın. Sıcak fırında üzeri kızarana dek pişirin.