



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTARLI CEP DOLMASI

4 Adet Keskinoglu Fileto

200 gr mantar

1/3 Demet maydanoz

1 Tatlı kaşığı kuru nane

1 Tatlı kaşığı kuru kekik

Tuz, kırmızı biber

Sos için;

1 Çorba kaşığı biber salçası

3 Çorba kaşığı sıvı yağ

1 Çorba kaşığı yoğurt

1 Adet soğan suyu

Kekik, tuz, karabiber

Mantarları temizledikten sonra kuşbaşı doğrayın. Maydanozları ince ince kıyın. Bir kase içinde mantar, maydanoz, nane kekik, pul biber ve tuzu karıştırın. Bir bıçak yardımı ile filetoları, yan taraflarından cep gibi açın. İçine mantarlı karışımı doldurun. Ayrı bir yerde biber salçası, sıvı yağ, yoğurt, soğan suyu, kekik ve tuzu iyice karıştırın. İçlerini doldurmuş olduğunuz filetoları bu sosa batırın ve buzdolabında 4 saat kadar dinlendirin. Dinlendirmiş olduğunuz piliç dolmalarını ızgarada kızartıp, sıcak olarak servis yapın.

