



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TAVUK BUDU DOLMASI

2 adet tavuk budu
1 kase mantar
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1'er çay kaşığı tuz, karabiber, kekik
50 gram tereyağı
Sosu için;
1 kase domates sosu
1 tutam fesleğen
25 gram tereyağı
Tuz
Karabiber

Mantarları, soğan ve sarımsağı ince doğradıktan sonra bir tavaya tereyağını alıp kavuruyoruz. Tuzu, karabiberi, kekiği serpip soğumaya bırakın. Tavuk butlarını kemiklerinden ayırıp iki buzdolabı poşeti arasında et döveceğiyle döverek iyici genişletin. Tuz, karabiber serptikten sonra mantarlı harcı tavukların kenarına koyarak paylaşın. Harcı koyduğumuz taraftan başlayarak rulo şeklinde sarın. Bitiş yerini, 2-3 yerinden kürdanla tutturun. Fırın kabına bitiş yeri alta gelecek şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derecede yaklaşık 40 dk. nar gibi olana kadar kızartın. Sosu için bir tavaya tereyağını alın. İnce doğranmış fesleğenleri 1-2 kez çevirdikten sonra elde yapılmış domates sosunu üzerine boşaltın. Tuzu, karabiberi koyup bir taşım kaynatın. Sosu servis edeceğiniz tabağa alıp yayın. Pişen tavukların kürdanlarını çıkartıp dilimleyerek sosun üzerine dizin. Taze fesleğenle süsleyip sıcak servis edin.

