



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK BUDU DOLMASI

2 adet tavuk budu
1 kase ev yapımı ketçap
1 kase mantar
bir tutam tuz
bir tutam karabiber
bir tutam fesleğen
bir tutam kekik
1 adet soğan
3 diş sarımsak

İç harcı için mantarları ince doğrayarak soğan ve sarımsakla beraber sıvıyağda kavurun. Tuzunu ve baharatlarını ayarlayarak bir süre pişirin. Kemiklerinden ayrılmış tavuk butlarının içine iç harçtan koyduktan sonra dakin. Yağlanmış tepsiye alarak önceden ısıtılmış 180 derecede kızarana kadar pişirin. Sosu için ev yapımı ketçapı zeytinyağı ve fesleğenle beraber kısa bir süre kavurun. Pişen tavuğu dilimleyerek bu sosla beraber servis edin.