



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK CİĞERİ DOLMASI

100 gr Peppery Bolete mantarı
200 gr. tavuk ciğeri
1 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı pirinç
4 adet tavuk but
1,5 su bardağı su
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kekik
1 tutam kırmızı pulbiber
1 tutam biberiye
1 tutam maydanoz
1/2 adet limonun suyu
3 adet patates

Pirinç yıkanıp tuzlu sıcak suda bekletilir. Tencereye sana margarin alınıp eritilir. İnce kıyılmış soğan eklenip pembeleştirilir. Küp şeklinde doğranmış tavuk ciğeri ve Peppery Bolete eklenip kavrulur. Yıkanıp süzülen pirinçler tencereye alınıp bir süre daha kavurmaya devam edilir ve su eklenir. Tuz ve karabiberle tatlandırılıp kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pilav pişince üzerine ince kıyılmış maydanoz eklenip demlenmeye bırakılır. Tavuk butları ateşe tutularak küçük tüyleri temizlenir, yıkanır. Kemikleri keskin bir bıçak yardımıyla, derisine zarar vermeden düzgünce çıkarılır. Üzeri yağlı kağıtla örtülüp sert bir cisimle vurularak inceltir. Hazırlanan pilav tavukların ortasına paylaştırılır. Tavuğun derisi karşılıklı getirilerek pamuk ipliğiyle dikilir. Hazırlanan dolma, ipe sarılıp bağlanır. Üzerine limon suyu sürülüp, tuz, kekik, kırmızı pulbiber, biberiye serpilir. Fırın pişirme torbasına 1 tatlı kaşığı un dökülüp sallanır. Hazırlanan tavuklar pişirme torbasına yerleştirilir, (isteğe bağlı elma şeklinde dilimlenmiş patates de eklenebilir) ağzı sıkıca bağlanır, bir tepsiye yerleştirilir. Kûrdan yardımıyla torbanın birkaç yerine delikler yapılır. 200 derece fırında iyice kızarıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra ipleri kesilerek çıkartılır ve servis yapılır.

