



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK DOLMASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Kase mantar
- 4 Adet tavuk budu
- 1 Tutam fesleğen
- 1 Adet kuru soğan
- 3 Diş sarımsak
- 1 Tutam karabiber
- 1 Tutam kekik
- 1 Tutam tuz
- 1 Kase ev yapımı ketçap

İç harcı için mantarları ince doğrayarak soğan ve sarımsakla beraber SANA yağında 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 SANA yağı ve fesleğenle beraber kısa bir süre kavurun. Pişen tavuğu dilimleyerek bu sosla beraber servis edin.