



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK GÖĞSÜ DOLMASI

3 adet tavuk göğsü
50 gr mantar
1 adet sarı biber
1 adet kırmızı biber
1 adet sivri biber
1 adet soğan
1 çay kaşığı kekik
5 dal taze soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz karabiber

Biberlerle, soğan ve mantarları küp şeklinde doğrayın ve tavada zeytinyağı ile soteleyin. Baharatları ve tuzu ekleyip karıştırın. Hazırladığınız harcı tavuk göğüs etinin içine doldurun. Tavada hafifçe kızartıp fırın tepsisine yerleştirin. Temizlediğiniz taze soğanların yeşil kısımlarını ince doğrayarak tavukların üst kısımlarına serpin. 180 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.