



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY HAMURUNDA HOROZ BUDU DOLMASI

4 adet horoz budu
1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet soğan
2 yemek kaşığı sana hamurışı
Yeterince tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Soğanlı Patates Sotesi için 2 adet patates
1 tutam maydanoz
1 adet soğan
kızartmak için 1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı karabiber
Yeterince tuz

İlk olarak horoz butlarımızı güzelce kemiklerinden ayırıyoruz ve bıçağımız yardımıyla kenarlarından keserek genişletiyoruz. Ardından üzerine sevdiğimiz baharatları, karabiber ve tuz ekliyoruz.

Ardından kabak ve havucumuzu güzelce rendeliyoruz. Soğanlarımızı yemeklik olarak doğruyoruz ve içlerine bir miktar sana yağı ekleyerek güzelce kavuruyoruz. Üzerine rendelemiş olduğumuz havucumuzda ekledikten sonra bir miktar daha kavuruyoruz. Ardından kabakları da ekledikten sonra biber ve tuzunuda ilave ediyoruz. Tavamızın altını kapatıyoruz ve hazırladığımız harcımızı horoz butlarına (içlerine) paylaşıyoruz. Daha sonra rulo yaparak kürdan yardımıyla kapatıyoruz.

Son olarak önceden 170 derecede ayarlamış olduğumuz fırınımızda horoz butlarımızı güzelce kızartıyoruz ve servisi sırasında yanına soğanlı patates püresi kullanıyoruz. Patateslerimizi güzelce soyuyoruz ve ince ince olacak şekilde doğradıktan sonra kızartıyoruz. Kızartma işlemi tamamlandığında süzgecimizde süzdürüyoruz ve yağlamış olduğumuz tavamızın içerisine piyaz şeklinde doğramış olduğumuz soğanlarımızı da ilave ederek soğanlarımızı kavuruyoruz ve kavurma işlemi tamamlandığında içlerine karabiber ve tuzunuda ilave ederek karıştırıyoruz. Ocaktan aldıktan sonra içlerine ince ince doğramış olduğumuz maydanozumuzda serpiştirerek horoz butlarımızın yanında servis ediyoruz.

