



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLİÇ BUT DOLMASI

12 adet Keskinöğlü but sarma  
2 çay kaşığı Ravika zeytinyağı  
4 diş sarımsak  
200 gr ceviz içi  
Yarım demet maydanoz  
Tuz

Ceviz içlerini robotta çekin. Maydanozları yıkadıktan sonra ince ince doğrayın. Sarımsakları bir kaptaki ezin. Bunların hepsini bir karıştırma kabına koyun. İçlerine 2 çay kaşığı yağ ve tuz ilave edin ve karıştırın. Hazırladığınız harcı eşit miktarlarda but sarmaların içine koyun ve rulo şeklindeki sararak açılmaması için kurdanla tutturun. Teflon bir tava içerisine 2 yemek kaşığı zeytinyağını koyup kızdırın ve but dolmalarını kızgın yağda kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin.

