



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## RUSTİK BUT DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

4 tavuk budu,  
150 gram dana kıyması,  
150 gram kıyılmış jambon,  
kıyılmış 1 sosis,  
30 gram rendelenmiş kaşer peyniri,  
50 gram margarin yağı,  
1 dilim bayat ekmek içi,  
1 yumurta,  
2 çorba kaşığı un,  
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,  
1 sap kereviz,  
2 havuç,  
1 baş soğan,  
1 defne yaprağı,  
4 çorba kaşığı zeytinyağı,  
1 kahve fincanı süt,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Tavuk butlarını doldurulacak biçime getirmeli; içini, dışını tuzlayıp biberlemeli. Beri yanda ekmek içini bir kahve fincanı sütte iyice yumuşatmalı. Porselen bir kâseye kıyılmış dana etini, sosisi ve jambonu koymalı. Buna rendelenmiş peyniri, maydanozu ve ufalanmış ekmek içini serpiştirmeli. Karışımı yoğururken yumurtayı katıp bu karışıma yedirmeli. Gerekirse tuzlayıp biberlemeli. Karışım birbirine iyice yedirilince bununla budu doldurmalı ve dikip buda eski biçimini vermeli. Soğanla, kerevizi ve havucu temizleyip yıkadıktan sonra kıyarcasına ince doğramalı (Rendelenecekleri rendelemek mümkündür). Butları rahatça alacak genişlikte bir tavaya 4 çorba kaşığı zeytinyağıyla 30 gram margarin yağını koyup bunları ısıtmalı. Sonra kıyılıncasına ince doğranmış soğan, kereviz ve havuçları bu yağın içine atmalı, defne yaprağını da kattıktan sonra tahta bir kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Sebzeler kavrulunca butları bunların üstüne yerleştirmeli. Vakit vakit çevirerek butları da kızartmalı. Butların her yanı kızarıncaya bir taşım kaynattıktan sonra butları çevirmeli ve kabın ağzını örtmeli, butları iyice pişmeye bırakmalı (bu arada yemeğin salçası çok koyulaşırsa vakit vakit gerektiği kadar sıcak su veya tavuk suyu katmak mümkündür). Bu arada unla kalan margarin yağını iyice karıştırarak bir topak haline getirmeli. Butlar pişince bunları sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Topak haline getirilmiş unlu yağ salçanın içine atmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak bunu salçaya iyice yedirmeli. Bir taşım kaynattıktan sonra bu salçayı süzgeçten geçirmeli, tekrar ısıttıktan sonra but dolmalarının üstüne gezdirerek döküp sıcak sıcak servis yapmalı.