



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEPETTE TAVUK

### MALZEMELER

3 adet yufka  
2 adet tavuk göğsü (but da olabilir.)  
8-10 adet mantar(haşlanmış.)  
3-4 diş sarımsak  
1 demet maydanoz  
3 çorba kaşığı kadar un  
margarin  
tuz, karabiber

4-6 Kişilik

### HAZIRLANIŞI

Yufkalar mendil büyüklüğünde (20x20 cm) karelere kesilir. 3 kat üst üste uçları kaydırılarak konur (altı köşeli yıldız gibi gözükecek). Kenarlarına biraz margarin sürülüp, küçük güveç kaplarına konur. Küçük sepet şeklini alacak şekilde 10 -15 dak. orta ısıli fırında hafif kızartılır.

Bir tavada yağ biraz kızdırıldıktan sonra kuşbaşı doğranmış,tuzlanıp,unlanmış tavuk parçaları ciğer gibi kavrulur. İçine mantar,küçük çentilmiş sarımsaklar.ince kıyılmış maydanoz ve kara biber de ilave edilerek biraz daha kavrulmaya devam edilir. Etlar nar gibi kızardıktan sonra, fırından çıkan sepet yufkalar kalıplarından çıkartılarak, hazırlanan içle doldurulur, servis yapılır (istenirse servis saatine kadar ılık fırında bekletilir).