



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ TAVUK DOLMASI (FRANSA)

1 adet küçük tavuk  
1 su bardağı ezilmiş beyaz peynir  
8-10 dal maydanoz  
İçerisinde:  
2 adet sosis  
6-7 adet mantar  
2 diş sarımsak  
1 adet sivri biber  
Yarım yemek kaşığı salça  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz, karabiber

Bütün tavuğun derisi koparmadan ayrılır. Deriyle et arasına peynir-kıyılmış maydanoz karışımı yerleştirilir. Tavaya yağ konur, ince kıyılmış sarımsak atılır. İnce kıyılmış biber ve doğranmış sosis eklenir. Hemen ardında kuşbaşı doğranmış mantar, tuz, karabiber ve salça katılır. Harlı ateşte 5 dakika kavrulur, ateşten alınır. Soğuyunca peynir yerleştirilmiş tavuğun içine doldurulur. Mutfak iğne-ipliğiyle ağzı dikilir. Fırın poşetinin içine konur. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.