



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK BUDU DOLMASI

8 adet tavuk butu  
1 bardak bezelye  
2 adet havuç  
1 adet orta boy patates  
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri  
2 yemek kaşığı kıyılmış dereotu  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Karabiber  
Tuz

Tavuk budunun uç kısımlarındaki kemiği bıçak yardımıyla çıkarın. Tavada tereyağını eritin ve küp küp doğradığınız soğanları, pembeleşene kadar kavurun. İçine küçük küçük doğradığınız patatesleri ve havuçları atıp 4-5 dakika da kısık ateşte kavurun. Kavurduğunuz patates ve havuçların içine bezelye, kıyılmış dereotu, karabiber, tuz ve 1 bardak su ekleyip 15 dakika pişirin.

Tavuk budunun uç kısımlarında oluşan boşluğun içine, hazırladığınız bezelyeli harçtan 1 yemek kaşığı koyup, ucundan kapatın. İçlerini doldurduğunuz butları fırın tepsisine yerleştirip, 1 bardak su gezdirin. 175 derecelik fırında 90 dakika pişirip pilavla servis yapın.

