



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK BUDU DOLMASI

2 tavuk budu
1 havuç
1 kabak
1 soğan
tuz
karabiber
sıvıyağ
Garnitürü için:
2 patates
4 sap taze soğan
bir tutam maydanoz
1 limon
tuz
karabiber
sıvıyağ

Önce tavuk butlarını kemiksiz bir şekilde açıp, döverek inceltin. Tavaya sıvıyağı alın. Üzerine doğranmış soğanı ve rendelenmiş havuçları alın. Daha sonra doğranmış kabakları, tuz ve baharatları ilave edip pişirin. Açtığınız butların içine koyarak sarın. Kürdan yardımı ile ya da iğne iplikle dikerek ağızlarını kapatın. Fırında iyice kızarana kadar pişirin. Garnitürü için patatesleri haşlayıp küp doğrayın. İçine kıyılmış soğan ve maydanozu ekleyin. Limon suyu, sıvıyağ tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Servis tabağının altına salatayı alın. Fırından çıkan tavuk dolmalarını dilimleyerek üzerine yerleştirin. En son taze baharatlarla (kekik veya biberiye olabilir) süsleyin.