



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK GÖĞSÜ DOLMASI (İTALYA)

20 gr. tereyağı  
10 gr. un  
40 gr. kurutulmuş taş mantarı  
40 gr. kurutulmuş domates (yağlı)  
8 dal kekik  
1 diş sarımsak  
20 ml. sıvı yağ  
50 gr. taze keçi peyniri  
4 adet tavuk bonfile  
100 gr. arpacık soğanı  
300 ml. tavuk suyu  
Biber  
Graten için:  
300 gr. lahanaya  
10 gr. sıvı yağ  
350 gr. patates  
200 ml. krema  
Muskat  
Tuz  
Biber

10 gr. tereyağını unla karıştırın, buzlukta bekletin. Mantarları 200 ml. sıcak suda 20 dakika yumuşatın, sularını iyice sıkın, mantar suyunu saklayın. Mantarların yarısını sos için ayırın, kalanını ince kıyın. Domatesi süzün, küçük küp doğrayın. 4 dal kekiğin yapraklarını ve sarmısağı ince kıyın. Mantarı, domatesi, sarmısağı, kekiği 10 mi. yağda kavurun. Tuz ve biber ekib soğumaya bırakın. Soğuyan karışıma keçi peyniri ilave edip karıştırın. Bonfilelerin uzun kısımlarını çanta gibi kesin. İçini peynirli karışım ile doldurun, mutfak ipliğiyle bağlayın. Soğanları soyun, ikiye bölün. Kalan kekik yapraklarını irice kıyın. Kalan 10 gr. tereyağını ve sıvı yağı tavada kızdırın. Bonfilelere tuz, biber ekin. Her tarafı açık kahverengi oluncaya kadar 10 dakika kızartın, tavadan çıkartın. Soğanları ve kalan mantarları aynı tavada kavurun, mantarın yumuşama suyunu ekleyip 5 dakika kaynatın. Bonfileleri tekrar tavaya koyun, tavuk suyunu ekleyin, bir taşım kaynatın. Sonra üstü kapalı, orta ateşte 20 dakika pişirin. Bu süre içinde etleri bir sefer çevirin. Bonfileleri tavadan çıkartın ve sıcak tutun. Tavada kalan sosu 5 dakika daha pişirin. Donmuş unlu tereyağını küçük parçalar halinde sosa ekleyin, tuz, biber ekin. Lahanayı temizleyin, ortasındaki sert kısmı çıkartın. Yapraklarını ilk önce 10 cm. kalınlığında kesin, sonra verev ince kıyın. Doğradığınız lahanaları bir tavada yumuşayınca kadar kavurun. Tuz ve biberle tatlandırığınız lahanayı süzgeçte süzölmeye bırakın. Patatesleri soyun, ince dilimleyin. Hacmi 200 ml. olan 4 graten kalıbını yağlayın. Lahanayı yerleştirip üstüne patatesleri dizin. Kremayı tuz, biber ve muskat ile tatlandırıp, kalıpların üzerine dökün. Önceden 200 °C'de ısıtılmış fırının 2. rafında 30-35 dakika pişirin. Bonfileleri ve kekik yapraklarını 5 dakika sosun içinde ısıtın. İplikleri çıkartın, verev 3-4 dilime kesin, sos ve gratenle servis yapın.