



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MANTAR DOLMASI

Dilek Çakmak

500 gr minik kuşbaşı şeklinde doğranmış tavuk eti

1 adet dolmalık sarı biber

1 adet dolamlık kırmızı biber

1 yemek kaşığı Maggi paprikalı çeşni

1 yemek kaşığı Maggi otlı çeşni

12 adet iri kültür mantarı

Kaşar rendesi

Tereyağı

Limon

Tuz

Mantarların saplarını çıkarıp yıkayın ve limon suda bekletin. Sudan çıkarıp kurulaşın, tuzlayıp çanak kısımlarına tereyağı paylaştırsın. Tavuk etlerini ve minik doğranmış biberleri Maggi çeşnileri ile harmanlayın ve mantarlara paylaştırsın. Maggi paketinden çıkan fırın poşetine dizin. Poşetin ağzını kapatıp, kurdanla birkaç delik açın. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika pişirin. Poşetin üzerini keserek açın ve dolmalara kaşar rendesi serpiştirin. Kaşar eriyinceye kadar fırında tutun, sıcak servis yapın.