

Esra Yaman-Bilecik

Fondü Peyniri Dolgulu Cup Tavuk

Malzemeler

250 Gr. Tavuk Göğsü

1 Ad. Orta Boy Patates

1 Ad. Havuç

Fondü Peyniri

1 Ad. Yumurta

1 Ad. Paprika

1 Ad. Soğan

3 Diş sarımsak

Granül Sarımsak Tozu

Kimyon

Tuz

Kırmızı toz biber

Karabiber

Zerdeçal

Galet

1-Tavuk Göğsü, soğan, sarımsak, yumurta, tuz, karabiber ve baharatlar robottan geçirilir. Karışım bir kaba alınır.

2-Rendelenmiş havuç ve patates, karışıma eklenir ve homojen oluncaya kadar yoğrulur. Yağlanıp unlanmış kuplar yarıya kadar harçla doldurulur.

3-Kupların orta kısmına fondü peyniri ve ince kıyılmış paprika parçaları eklenir. Daha sonra kupların kalan kısmı da harçla doldurulur.

4-220 derecede önceden ısıtılmış fırında 30-40 dakika kadar pişirilir.