

2. Tavukla Yaratıcı Tarifler Yemek Yarışması Finalisti Şaban Barut

TAVUK DOLMASI

MALZEMELER

880 gr tavuk göğsü

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı karbonat

90 gr galeta unu

İÇ HARCİ İÇİN

1 adet patates

1 adet carliston biber

1 adet kapyra biber

1 adet havuç

1 adet soğan

3 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı Pul biber

Yarım çay kaşığı sebze çeşni

75 gr bezelye

2-3 adet mantar

SOSU İÇİN

1 adet kapyra biber

1 adet çarliston biber

1 adet havuç

1 adet karnabahar

1 adet brokoli

1 adet Brüksel lahanası

1 adet soğan

3 gr maydanoz

Yarım ay kaşığı tavuk bulyon

Yarım ay kaşığı tuz

YAPILIŐI

İlk olarak tavuk göğsünü kıyma makinesinden çekiyoruz. Ardından iini karbonat galeta unu ve karabiberi ilave edip yoğurup ve üstünü kapatıp dolapta 10-15 dk. Dinlendiriyoruz. Daha sonra iç harcı için bezelye patates ve havucu haşlayıp suyunu sürüyoruz ardından kapy a biber arliston biberi mantarı soğanı ve sarımsağı tavaya tereyağı koyarak baharatlarını atarak soteliyoruz sotelenen sebzelerin içine haşlanan havuç patates ve bezelyeyi ilave ediyoruz ve daha sonra sosumuz için soğan havuç Brüksel lahanası brokoli karnabahar maydanoz kapy a biber arliston biber ve baharatları atıp robotla çekiyoruz ve dolaptaki tavuğu çıkartıp elimizle biraz yumuşatmak için yoğuruyoruz ve 100 gr tavuğu elimizle oval bir şekilde açıyoruz ve içine i harcını koyup üstünü altlardan alarak kapatıyoruz ve yağlı kâğıda sarıp fırına atıyoruz fırının sıcaklığı 180 derece olmalı ve 15 dk. Sunum pişirmemiz gereklidir.