

Tavuklu Biber Dolma

Malzemeler

500 gr. kusbasi dogranmis tavuk gogus eti
1 adet havuc
1 kase bezelye
7-8 adet sari ya da kirmizi dolmalik biber (California biberi)
2 yemek kasigi sivi yag
Tuz, karabiber, kekik
1 tatli kasigi domates salcasi
Besamel Sos Icin;
1 yemek kasigi margarin
2 yemek kasigi un
2, 5 su bardagi sut
Tuz
Uzeri Icin;
Kasar peyniri rendesi

Yapilisi

Havucun kabuklari kazinip yikanir ve kup seklinde dogranir. Bezelye ile birlikte haslanip suyu suzultur. (Hazir garnitur kullanabilirsiniz) Bir tencereye sivi yag alinip isitilir ve tavuk etleri eklenip suyunu cekinceye kadar kavrulur. Haslanmis bezelye ve havuc eklenip tuzu ayarlanir, baharatlarla tatlandirilir. Ocak kapatilir. Baska bir tencerede 1 yemek kasigi margarin eritilir. 2 yemek kasigi un eklenip, unun rengi hafif donunceye kadar kavrulur. 2,5 su bardagi sut eklenip hizlica karistirilir. Kaynamaya baslayinca tuzu ayarlanir. Muhallebi kivamina gelince ocaktan alinir. Tavuklu karisima eklenip karistirilir. Dolmalik biberlerin ust kisimlari kesilerek kase sekli verilir. 5 dakika kadar sicak suda bekletilir. Hazirlanan tavuklu harc biberlere doldurulur. Uzerlerine rendelenmis kasar peyniri serpilerek bir firin kabina dizilir. 1 tatli kasigi kadar domates salcasi sicak suda inceltir ve firin kabina dokulur. Onceden isitilmis 180 ?C firinda uzeri kizarincaya kadar pisirilir. Sicak olarak servis yapilir.