



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURULMUŞ TAVUK

1 adet tavuk
Havuç
Turp
Pırasa
Tuz
Karabiber
Bayat ekmek
Tavuk ciğeri
Sarımsak
Yumurta
Maydanoz

Tavukların ağırlığı standart olmadığı için, biz tavuğumuzun 1,5 kilo ağırlığında olduğunu farzedip, tarifi ona göre yapalım: [?]Dondurulmuş tavuk[?] için önce iç malzeme hazırlanır. 1-2 dilim bayat ekmeği, kıyılmış bir diş sarımsağı, yarım bağ kıyılmış maydanozu, 2 adet yumurtanın sarısını ve küçük parçalar halinde doğranmış tavuk ciğerini iyice karıştırın. Bunu yaptıktan sonra içi iyice temizlenmiş tavuğu alın, yukarıdaki malzemeyi tavuğun içine doldurun (bunun en kolay yolu, önce tavuğu yarmak, malzemeyi koyduktan sonra yarılan bölümü dikmektir.) Sonra tavuğu, tencereye koyup iyice pişirin. Tavuk iyice yumuşayınca tencereden çıkarın. Önce soğumasını bekleyin. Soma çevresini, evde bulunan sebzelerle süsleyip servis yapın.