



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ TAVUK DOLMASI (ANTALYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

İri Boy Bütün Tavuk : 1 adet
Haşlanmış Nohut: 3 su bardağı
Tuz: 1 tatlı kaşığı
Harcı için:
Soğan (Orta Boy): 2 adet
Pirinç: 1 kahve fincanı
Kuş Üzümlü: 1 yemek kaşığı
Çam Fıstığı: 1 yemek kaşığı
Tarçın: 2 çay kaşığı
Yeni Bahar: 1 çay kaşığı
Zeytinyağı: 1 kahve fincanı
Tuz: 1 tatlı kaşığı
Üzeri için:
Un: 2 yemek kaşığı
Tereyağı: 2 yemek kaşığı
Sarımsak: 2 diş
Limon: 2 adet

Geniş yüzeyli bir tavayı orta ateşte kızdırınız. Zeytinyağını koyunuz. Kızgın yağda rendelenmiş soğanları karıştırarak sararıncaya kadar kavurunuz. Soğanlara listede verilen diğer harç malzemelerini katıp karıştırarak harcı hazır ediniz.

Tüyleri yolunmuş ve tütsülenmiş bütün tavuğun iç organlarını boyun tarafından çıkarıp güzelce yıkayınız. Hazırladığınız harcı açık boyun kısmından kaşık kaşık tavuğun içine tıka basa olmayacak şekilde doldurunuz ve açık kısmı iğne iplik ile dikerek kapatınız. Doldurulmuş tavuğu tencereye koyunuz. Üzerini bir parmak geçecek kadar tencereye su doldurunuz. Orta ateşte kaynamaya bırakınız. Kaynamadan önce su yüzeyinde oluşan köpükleri alınız. Tavuğun pişmesine yakın tencereye haşlanmış nohutları atınız. Tavuğun etleri kemiklerinden kolayca ayrılıncaya kadar haşlama işlemini sürdürünüz. Tavuğu servis tabağına çıkartınız. Tenceredeki tavuk suyunu kısık ateşte kaynatmayı sürdürünüz. Aynı bir tavaya unu koyunuz. Kısık ateşte unu karıştırarak hafif sararıncaya kadar kavurunuz ve tereyağını ekleyiniz. Unla tereyağını birbirine yedirdikten sonra tavaya limon suyunu, ezilmiş sarımsak dişlerini, azar azar birkaç kepçe tavuk haşlama suyunu koyunuz. Hazırladığınız pütürsüz bulamacı tel süzgeçten azar azar geçirerek kaynayan tavuk suyuna katıp karıştırınız. Kıvam tutunca nohutlu ekşili tavuk haşlama suyunu çorba servis kabına koyunuz. Tavukla birlikte sıcak sıcak sofraya veriniz. Parçalanarak tabaklara alınan tavuk dolması üzerine sıcak nohutlu haşlama suyu dökülerek servis yapılır.

Not: Akşamdan ıslatılarak sabaha kadar bekletilmiş şişmiş fakat pişmemiş nohutları tavukla beraber haşlayabilirsiniz. Bu taktirde hazır haşlanmış nohut kullanmaya gerek yoktur.



© lezzetler.com tarif no:116250 • adı:Ekşili Tavuk Dolması (Antalya) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.09.2024 - 16:03