



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ TAVUK DOLMASI

1 adet bütün tavuk
1 adet soğan
40 gr margarin
100 gr pirinç
100 gr krema
1 adet yumurta sarısı
1 küçük kase Maydanoz
Tuz
Karabiber

5 dk. kadar yağda yemeklik doğradığınız soğanları soteleyin. Pirinç, az bir miktar su ve baharatları ekleyip pişmeye bırakın. En son kıyılmış maydanoz ekleyip ateşten alın. Ayrı bir yerde benmari usulu bir kap içinde krema ile yumurta sarısını çırparak sos haline getirin. Tavuğun dışını önce sana yağ ile sonra da kremalı karışımla sıvayıp fırına verin. Servis ederken önce pilavı onun üstüne de güzelce pişen tavuğu yerleştirerek ikram edin.

