



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜRCÜ TAVUĞU (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tavuk (Bütün tavuğun yarısı)
1/2 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı ceviz
1/2 su bardağı fındık ilave edilir
1 baş sarımsak
1 çay kaşığı kinzi
1 çay kaşığı pul biber
Tuz
3-4 dal maydanoz

Tavuk iyice pişirilir. Tavuk piştikten sonra tencereden alınır. Suyuna pirinç koyulur, tavuk ince ince didilip içine konur. Piştikten sonra çekilmiş fındık, ceviz karıştırılır. Sarımsak ve kinzi dövülerek içine ilave edilir. Tuz konur ve iyice karıştırılır bir taşım kaynatılıp altı kapanır. Servis tabağına alınarak üzeri kırmızı pul biber ve maydanoz ile süslenerek servis yapılır.

