



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN USULÜ TAVUK DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1+1/2 kiloluk bir tavuk,
200 gram dana kıyması,
100 gram haşlanmış jambon kıyması,
100 gram kıyılmış füme dil,
50 gram sadeyağ,
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
2 yumurta
1 demet maydanoz,
1 dal biberiye,
birkaç defne yaprağı,
1/3 bardak süt,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 çimdiklik ceviz-i bevva,
2 dilim bayat ekmek,
150 gram beyin (1 koyun beyini),
yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapımı: Tavuğun tüylerini yolup içini temizledikten sonra tütsülemeli ve bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra etini zedelemeyen kemiklerini çıkarmalı.

Ekmek dilimlerinin kabuklarını çıkardıktan sonra bunları 1/3 bardak sütün içinde iyice ıslatıp ufalamalı. Sonra sütünü süzüp büyük bir porselen kâseye koymalı. Bunun üstüne kıyma makinesinden geçirilmiş dana etini, koyun beyinini, dili, jambonu, yumurtaları, ince kıyılmış maydanozu koymalı. Rendelenmiş peyniri ceviz-i bevva, karabiberi ve tuzu da serptikten sonra karışımı iyice yoğurarak hepsini birbirine yedirerek karıştırmalı. Sonra bu yoğurulmuş harcı tahta bir kaşığın yardımıyla bastırarak tavuğun içine doldurmalı. İçi iyice doldurulduktan sonra tavuğun boynunu ve gerisini beyaz ve sağlam bir kınnapla dikmeli. Aynı kınnapla tavuğu dıştan da salam bağlar gibi evirip çevirerek bağladıktan sonra büyük ve çukur bir pyrex kaba oturtmalı. Tavuğun iki yanına yarımşar dal biberiye ve birkaç defne yaprağı koyduktan sonra kaba, sadeyağla 4 çorba kaşığı zeytinyağını da boşaltmalı ve kabı orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Tavuğu sık sık çevirerek her yanını nar gibi kızarttıktan sonra orta ısıli bir fırına (termostatı olanlar 180 dereceye göre ayarlamalıdır) sürmeli. Vakit vakit salçasıyla üstünü ıslatarak tavuğu iyice pişirmeli. Sonra kabı fırından çıkarmalı. Tavuğu servis tabağında biraz ılıyacak kadar soğuttuktan sonra dilim dilim kesmeli. Pyrex kaptaki salçayı süzgeçten geçirmeli ve tavuk dolması dilimlerinin üstüne gezdirerek döktükten sonra bu yemeği sofraya çıkarmalı.