



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI TAVUK DOLMA (HATAY)

Şaziye Başaran

Köy tavuğu
Soğan
Karabiber
Pul biber
Tuz
Pirinç
Tereyağı
Şehriye

Soğan doğranıp salça, pul biber, karabiber ve tuz ile karıştırılır. Tavuk tuz ve limonla ovulup yıkanır. Tavuğun içi, hazırlanan soğan harcıyla doldurulur. Doldurulan bölge ipe dikilir. Tencereye konulup su eklenir. Tencerenin ağzı hamurla sabitlenip odun ateşinde pişirilir. Diğer taraftan tereyağı eritilir, şehriye kavrulur üstüne pirinç eklenip kaynar su eklenerek pilav pişirilir. Pişen tavuk bir tepsiye alınıp didiklenir. Pişirilen pilavın üstüne tavuklar eklenerek servis yapılır.