



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİYANA USULÜ TAVUK DOLMASI

(Brathuhn gefüllt nach Wiener Art)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1.5 kiloluk bir yarka,
70 gram margarin yağı,
4 dilim bayat ekmek,
bu ekmekleri ıslatacak kadar süt,
1 demet maydanoz,
1 limon,
2 yumurta,
bir fiske cevzi bevva,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Ekmek dilimlerini ılık sütte ıslayıp iyice ufalamalı. Buna bir kaşık kadar margarin yağı katıp bir kenara bırakmalı. Yarka durumundaki çok körpe tavuğun tüylerini soyup, içini çıkarmalı. İnce tüylerini gidermek için tütsüleyip bol suda iyice yıkamalı.

Tavuğun katısını, ödü dikkatle ayrılıp atılmış ciğerini ve yüreğini makineden geçirerek kıymalı. Buna ufalanmış yağlı ve süttü ekmek içini katmalı. Temizlenip yıkandıktan sonra kıyılmış maydanozla cevz-i bevveyi, tuzu ve karabiberi serpmeli. Sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğuyla yumurtaları da kattıktan sonra harcı iyice karıştırmalı ve bunu tavuğun içine doldurmalı.

Tavuğun boynunu ve gerisini dikip bunu iyice bağladıktan sonra pyrex bir tabağa yerleştirmeli. Üzerine küçük parçalara bölünmüş margarin yağını serpiştirmeli ve kabı orta ısıli bir fırına sürmeli. Yarkanın üstünü vakit vakit salçasıyla ıslatarak bunu iyice pişirmeli. Yarka iyice pişince bunu fırından çıkarmalı ve bir başka kaptaki pişmiş olan mantarlı pilâvı pyrex kayık tabağın bir kenarına boşaltıp böylece servis yapmalı. Pyrex tabakla servis yapmak istemeyenler ise yarkayı fırından çıkarınca bunu bir servis tabağına almalı. Yanına da mantarlı pilâvı boşalttıktan sonra tavuğun salçasını gezdirerek dökmeli ve böylece servis yapmalı.