



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI SOĞAN SOSLU TAVUK DOLMA

Malzemeler

Bir bütün tavuk (Butları gövdeden fazlaca ayrılmış olmayacak)

Tavuğun büyüklüğüne göre orta boy 2 - 3 soğan

3 tepeleme yemek kaşığı salça

Tuz

3 çay kaşığı karabiber

3 çay kaşığı pul biber

Büyük iğne ve iplik

Hazırlanışı

Tavuk yıkanır ve süzülür. Geniş bir kap içine soğanlar küp şeklinde doğranır. Önce karabiber, tuz ve pul biberle karıştırılır, hemen arkasından salça ilave edilerek iyice karıştırılır. (El ile yoğurur gibi) Hazırladığımız iç, tavuğun karnına doldurulur. Uzunca bir ip geçirilmiş büyük iğne ile tavuğun karnı ve but yanları iyice dikilir. (Derisinin de dikimini kolaylaştırmak için çekerek dikilebilir) Boynu dikildikten sonra normal tavuk ne kadar sürede haşlanıyorsa, o kadar süre (takriben orta ateşte 40-50 dakika) pişirilir. Pişen tavuğun önce ipi ayrılır, iç malzemesi kaşık yardımıyla bir tabağa alınır. Servis için tabağa bir parça tavuk ve pilav alınır. Son olarak pilavın üstüne acılı soğan sosu konulup servis yapılır.