



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ TAVUK DOLMASI

<https://esenler.bel.tr/>

- 2 adet bayat ekmek
- 1 adet bütün tavuk
- 3 adet soğan
- 1 demet maydanoz
- 1 paket margarin
- 1 tatlı kaşığı karabiber, kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmekleri küp küp keserek yarısını fırında kızartın. Soğanları küp küp doğrayıp margarinde soteleyin. İçine 1 su bardağı su, kıyılmış maydanoz, baharatları ve tuzu ekleyerek kaynatın. Ekmeğin diğer yarısını karıştırma kabına alıp üzerine sosu dökün. Tavuğun içini bu harçla doldurun. Tavuğun üstüne salça sürerek fırın torbasının içine yerleştirin. Torbayı birkaç yerinden kürdanla delin. 200 derece ısıtılmış fırında, üzeri kızarana kadar pişirin. Servis tabağına aldığınız kızarmış ekmeklerin üzerine tavuğu yerleştirin. Servis yapın.

