BEZELYELİ TAVUK DOLMASI

Malzeme:
1 tavuk
3 soğan
tuz
kırmızı biber
1 su bardağı bezelye
150 gr. tavuk ciğeri
1 cay bardağı pirinç
karabiber

Yapılışı:
Tavuğun kanatları ve boynu kesip çıkartın. Ateşin üstünde tütsülenerek kalmış olan tüyleri yakın. Tavuğun karın kısmından bıçakla tam ortasından bölün. Dikkatli bir şekilde keskin bir bıçakla sıyırılarak kemikten eti ayırın. Derinin parçalanmamasına dikkat edin. Göğüs kafesi çıktıktan sonra budun iç kısmından kemiğe doğru bıçakla kesin. Bıçakla sıyırarak budun kemiğini çıkartın. Diğer budun kemiğini de çıkartıp elle düzelterek kare biçimine getirin. Eti fazla olan yerlerden kesip az olan yerlere yerleştirin. Hazırlamış olduğunuz içten koyup rulo gibi sarınız. Sardıktan sonra kağıda sarın. Kalın pamuk ipliği ile rosto gibi sıkıca sarıp bağlayınız. Bir tepsiye koyarak kızgın fırında pişirin. Kızarmaya başlayınca tepsiye 1 çay bardağı su dökerseniz yapışmasını önlersiniz. Soğuduktan sonra ipleri kesip çıkarınız. Kağıdı da sıyırıp rosto gibi dilimleyip servis yapın.
İçinin hazırlanması: Bir tencereye doğranmış ciğer, soğan ve bir miktar yağ koyarak kısık ateşte pişirmeye bırakınız. Soğanlar iyice sararınca 1 çay bardağı pirinç, bezelye 1 su bardağı sıcak su ilave ederek pişirin. Piştikten sonra kırmızı biberi, karabiberi ve tuzu ilave edip karıştırıp kullanın.

© lezzetler.com tarif no:23530 • adı:BEZELYELİ TAVUK DOLMASI • gönderen:sahra gülü • indirme tarihi:27.04.2024 - 20:18