



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ TAVUK DOLMASI

2 adet tavuk bütün kalça
1 su bardağı bezelye
1 soğan
2 domates
1 ay bardağı mısır
2 orba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
1 demet dereotu
Taze kekik, biberiye, tuz ve karabiber

Öncelikle tavukların ilerini elinizle bastırarak açabildiğiniz kadar açın. Diğer tarafta tavada tereyağını eritin. Üzerine rendelenmiş soğanı, küp doğranmış domates ve dondurulmuş mısır tanelerini, ezilmiş sarımsakları da ilave edip karıştırarak 5 dakika kavurun. Bezelyeleri de ekleyip baharatlarla tatlandırın ve bu karışımı tavuk kalçanın içine doldurun. İple dikebilirsiniz. Kürdanla tutturabilirsiniz. Nasıl kolayınıza geliyorsa bağlayıp fırın kabının içine alın. Üzerine çok az su koyup ve erimiş tereyağı sürüp 180 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra fırından alıp dilimleyerek servis tabağına dizin.