



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ TAVUK DOLMASI

2 adet bütün tavuk kalça
1 su bardağı bezelye
1 adet soğan
2 adet domates
1 ay bardağı konserve mısır
2 orba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
1 demet dereotu
Taze kekik
Biberiye
Tuz
Karabiber

Tavukların ilerini elinizle bastırarak açabildiğiniz kadar açın. Bezelyeleri haşlayın. Rendelenmiş soğan, küp doğranmış domates, mısır, dereotu, taze kekik, biberiye ve ezilmiş sarımsakları yağda beş dakika kavurun. Bezelyeleri de ekleyip baharatlarla tatlandırın ve bu karışımı tavuk kalçanın içine doldurup kürdanla tutturun. Bir fırın kabına alıp üzerine çok az su koyun ve erimiş tereyağı sürüp 180 derecedeki fırında pişirin.