



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ERİK EKŞİLİ TAVUK

- 1 adet bütün tavuk
- 5 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı erik ekşisi (ya da erik marmelatı)
- Karabiber
- Tuz
- 2 su bardağı çekilmiş ceviz
- 3 çorba kaşığı mayonez

Soğanlar rendelenip bir tülbent yardımı ile iyice suyu sıkılarak acı suyu çıkartılır. Ceviz ile suyu alınmış soğanlar eklenir. Bir çay kaşığı tuz ve karabiber ile tatlandırılır. İçerisine bir iki yemek kaşığı erik marmelatı karıştırılır. Daha sonra bir tava içinde iki üç yemek kaşığı sıvıyağda tavuğun levengisi yani doldurmak için hazırlanan bu harç pişirilir. Bir bütün tavuk öncelikle eğer deri üzerinde tüyleri var ise ateşte tütsülenir. Tavuğumuzun içinde eğer bazı iç organların kalıntıları var ise çıkartılıp iyice temizlenir. Tavuğumuzun üzerine erik marmelatı içine ve dışına güzelce sürülür. Sarımsak dişleri uzunlamasına 4e bölünüp tavuk derisi altına çeşitli yerlerine yerleştirilir. Levengi yani soğanlı cevizli karışım ile içi güzelce doldurulur. Tavuk tepsiye yerleştirilmeden önce tepsi yağlanmalı veya yağlı kağıt serilmelidir. Tavuk güzelce tepsiye yerleştirilip en son üzerine mayonez güzelce heryeri sıvanır. Mayonez fırında güzel kızarmasını sağlayacaktır. 200 derecede iyice kızarıp bıçak yardımı ile pişmesi kontrol edilince servis edilir.

