İÇLİ TAVUK (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1500 gr. 1 Adet bütün Tavuk
750 gr. Su
700 gr. Bulgur
250 gr. Ev Yufkası
100 gr. Tereyağı
100 gr. Kuru Soğan
20 gr. Sarımsak
5 gr. Defneyaprağı
5 gr. Karabiber
5 gr. Tuz

Tavuğu soğan, defneyaprağı ve tuzla birlikte 60 dakika haşlayınız. Suyunu atmayınız. Tavuğun köy tavuğu olması durumunda bu süreyi 150 dakikaya çıkartınız. Soğuduktan sonra etlerini ayıklayarak ufak parçalar halinde didikleyiniz. Bir tencerede yağ, sarımsak ve bulguru 5 dakika kadar kavurunuz. Bir fırın tepsisini yağlayarak yufkalardan birini tepsiye seriniz. Önce tavuk suyuyla ıslatınız. Sonra bulgur karışımının yansım ve üstüne tavuk etleriniz diziniz. Üzerine ıslatılmış bir yufka daha sererek işleme ikinci defa devam ediniz. En üste üçüncü yufka serilerek kenarlarını içe doğru kapatınız. Üzerine tavuk suyu ve tereyağı koyarak, önceden 180 dereceye getirdiğiniz fırında pişiriniz. Fırından aldıktan sonra tepsiyi başka bir tepsiye ters kapatınız. Dilimleyerek servis ediniz.