



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖYCEĞİZ USULÜ TAVUK DOLMASI (MUĞLA)

1 tavuk
1.5 su bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
100 gr. tavuk ciğeri
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 tutam maydonoz
tuz
karabiber
sosu için:
2 diş sarımsak
1 çorba k.salça
1 tatlı kaşığı un

Tencereye sıvıyağı alın. Önce soğan ve fıstıkları kavurun. Daha sonra üzerine tavuk ciğerini ekleyin. ardından pirinci ekleyip kavurun. Daha sonra kuşüzümünü de ekleyin. En son doğranmış maydanozları ve tuz, baharat ekleyip bu karışımı tavuğun içine doldurun. Tavuğun açık kalan kısmını iplik ve iğne ile dikerek kapatın. Tavuğu tencereye alın ve su ile haşlanmaya bırakın. Pişen tavuğu sudan çıkartıp fırın kabına alıp nar gibi kızarana kadar pişirin. Bu arada sosu için tencerede sıvıyağda sarımsak ve salçayı çevirin. İçine önce unu daha sonra haşlanmış nohutları ekleyin. Tavuğun suyundan ilave ederek kıvamını ayarlayın. Fırından çıkan tavuğun dikişlerini aldıktan sonra üzerine nohutlu sosu dökerek sıcak servis yapın.