



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREMALI TAVUK DOLMASI

1 adet bütün tavuk  
1 adet soğan  
40 gr margarin  
100 gr pirinç  
100 gr krema  
1 adet yumurta sarısı  
1 küçük kase Maydanoz  
Tuz  
Karabiber

5 dk. kadar sana yağda yemeklik doğradığınız soğanları soteleyin. Pirinç, az bir miktar su ve baharatları ekleyip pişmeye bırakın. En son kıyılmış maydanoz ekleyip ateşten alın. Ayrı bir yerde benmari usulu bir kap içinde krema ile yumurta sarısını çırpılarak sos haline getirin. Tavuğun dışını önce margarinle sonra da kremalı karışımla sıvayıp fırına verin. Servis ederken önce pilavı onun üstüne de güzelce pişen tavuğu yerleştirerek ikram edin.

