



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜMES HAYVANLARI DOLMALARINI PIŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEKLER

Yağlı kağıda içi doldurulmuş tavuk sırt üstü konulur.

Üzerine yağ, ezilmiş çuşka biber ve biberiye otu koyup her tarafına sürölür.

Paket yapar gibi tavuğu kağıda sarıp açılmaması için kağıdın iki başı tavuğun altına sokulur.

Sırt üstü bir tepsiye koyup 2-2.5 saat orta hararetili bir fırında pişirilir.

Fırından çıkarılarak sıcak servis yapılır.

Tavuk sarması ise hazırlandıktan sonra yağlanmış tepsiye dizilir.

Üzerlerine bir miktar margarin sürüp, tepsiye ½ çay bardağı su ilave edilir.

Fırında 20 dakika pişirilir.

Sarmalarla ilgili pişirme yöntemleri, yapılacak yemeğin çeşidine göre farklılık gösterebilir.