



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜMES HAYVANLARINI DOLDURMA VEYA SARMADA DİKKAT EDİLECEKLER

Eğer bütün olarak doldurulacaksa boynundan içi doldurulur.

Sarkan boyun derisini hafif çekerek sırtının üzerine kapatarak harcın dışarı çıkmaması sağlanır.

Bir sicimle kuyruğunun altından bacaklarının kalkmaması için bağlanır.

İki yağlı kağıt üst üste koyularak kağıdıda yağlayıp kümes hayvanı sırt üstü kağıdın ortasına yerleştirilir.

Tavuk sarmasında ise dövülüp inceltilmiş kısma hazırlanan iç ortasına koyulup sarılır.

Açılmaması için bir sicimle bağlanır veya kürdanla tutturulur.