



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜMES HAYVANLARININ DOLMA İÇİN HAZIRLANMASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Dolma yapılacak kümes hayvanlarının körpe olmasına dikkat edilir. Körpe kümes hayvanları çeşitli soslar (marinadlar) fırçayla her tarafı kaplanacak şekilde sürülür. Açık olan karın kısmından hazırlanan iç doldurulur. Pamuklu bir sicim yardımıyla bağlanır.

Ayrıca; kol ve but kemikleri içinde kalacak şekilde, gövde kemiği çıkarılarak bütün ve kemiksiz tavuk veya diğer kanatlı hayvanlar doldurularak dolma yapılır. Ancak uzmanlık gerektiren bir işlemdir.

Dolma yapmak için tavuğun içi boşaltılır. Hazırlanan iç içine doldurularak mutfak sicimi ile bağlanır.

Sarma için kanat, uç ve but kemikleri dışındaki kemikler çıkartılır. Hazırlanan sarma içi içine konularak et sarılır ve pamuk bir sicim yardımıyla bağlanır.