



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY KAPI DÖVMESİ

1200 gramlık bir tavuk
100 gram Amasya bamyası
100 gram ebegümeci (göbek tarafından)
2 baş soğan
1 tutam tarçın, veya karabiber
1 tutam kimyon
Yeteri kadar tuz
50 gram tereyağı

Bir kilodan biraz fazla olan bir körpe tavuğun tüylerini ve içini ayıklamalı, tütsüledikten sonra bol bol yıkamalı ve iki litre soğuk suyla bir tencereye koyup üstü açık olarak orta ısıdaki bir ateşte kaynamaya bırakmalı. Su kaynamaya başlayınca üzerinde biriken köpükleri delikli bir kepçeyle (kevgirle) alıp atmalı. Suyun yüzünde köpük kalmayınca tencerenin kapağını biraz aralık bırakarak kapatmalı. Tavuk iyice yumuşayıp pişince ateşten indirmeli. Tencereden alınacak tavuğun kemiklerini ayırmalı, etini iyice didikleyip bir tabağa koymalı. Beri yanda Amasya bamyasını bir tutam kimyonla haşlayıp başlarını kesmeli. Ebegümeçlerinin göbeklerini de haşlayıp bamyalara karıştırmalı ve ikisini birlikte ince ince kıymalı. Bu iş de bittikten sonra iki baş soğanı ayıklayıp ince ince doğramalı ve 50 gram tereyağıyla bir kuşaneye koyup pembeleşinceye kadar kavurmalı. Tenceredeki tavuk suyunu süzerek kuşaneye döktükten sonra kıyılmış ebegümeciyle bamyayı ve iyice didiklenmiş tavuk etini katmalı. Kuşanedekileri orta ısıdaki bir ateşte tahta bir tokmakla döverek hamur kıvamına gelinceye kadar pişirip servis tabağına aktarmalı. Yemeğin üzerine isteğe göre bir tutam tarçın ya da bir tutam karabiber serptikten sonra servis yapmalı.