



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ TAVUK

buyuk boy bir adet tavuk
yarım kilo sosis
100 gram dana ambon
100 gram tavuk jambon
100 gram hindi jambon
100 gram bezelye
buyuk boy bir adet patates
buyuk boy bir adet domates
iki adet sivri biber
tuz karabiber
kimyon
salca
sıvı yağ

buyuk boy tavuk derisi yırtılmadan el ile icerisinde bulunan tum kemikler butlar ve kanat dahil çıkarılır.but ve kanat kemiklerinin yerine buyuk boy sosis konulur.diger malzemelerin tamamı kucuk parcalar haline getirilerek bir kap icerisinde karıştırılır.icrisine tuz karabiber kimyon salca ilave edilir.tavugun gerisi cuvaldız ile dikilerek kasık yardımı ile harc edilen malzeme tavugun icerisine doldurulur.doldurma islemi bittikten sonra tavugun gırtlak bolumunde dikilir ve sıvı yağ ile yağlanmış tepsiye konulur.tepsinin icerisinde tum deriye sıvı yağ surulur, yağın ustune salcalı su surulur.180 derecede ısıtılmış fırında 2 ila 2.5 saat arasında pisirilir.
servise butlar ve kanatlar kesilerek baslanır.kalan vucut kısmı rosto seklinde dilimlenerek servis yapılır.

[ML® Sosisli Tavuk Sarma için tıklayın](#)[ML® Salamlı Tavuk için tıklayın](#)