



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI FIRIN TAVUK DOLMA

www.sefabdullahusta.com

1,5 kg bütün tavuk
2 yemek kaşığı susam Sosu için;
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber Tuz
İçi için;
1 su bardağı pirinç
1 adet soğan
1 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
1.5 çorba kaşığı tereyağı

Soğanı yemeklik olarak doğrayın. Tavaya yağı ekleyip eritin. Ardından soğanı ekleyip 1 dakika kavurun. Daha sonra yıkadığınız pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. 1-2 dakika sonra sıcak suyu ekleyip kaynatın. Kaynadıktan sonra ocağın altını kısip suyunu çekmeye bırakın. 5 dakika sonra pirincin suyu çekmesi ile birlikte ocaktan alın.

Tuzunu ve karabiberini ekleyin. Tavuğun sos malzemelerini karıştırın. İç harcı tavuğun içine koyun. Tavuk hepsini alacaktır. Daha sonra tavuğun alt ve üst kısmını iyice dakin (lezzetin içinde kalması için). Tavuğun derisinin altından hafifçe çizik atıp elinizi derinin altına sokup açın.

Sosu hem tavuğun derisinin altına hem de üstüne iyice sürün. Üzerine bolca susam döktükten sonra tavuğu düzgünce fırın kabına yerleştirin. 170 derecelik önceden ısıttığınız fırında 180 derece 45 dakika arası pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

