



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUĞUN FIRINA HAZIRLANIŞI

Tavuğun boğazının arka kısmını, keskin bir bıçakla, yarıınız.

Başını hafifçe kaldırarak, boğazının yarısından derisini ayırınız.

Boğazını, sırt hizasından bir bıçak darbesiyle ayırınız.

Baş parmağını göğüsten geçirerek, kursağını ve ciğerlerini çekiniz.

Tavuğun gerisini, baş ve işaret parmağınız arasında tutarak kesiniz. Sağ elinizin işaret parmağı ile de deliği büyütünüz.

Bir elinizi tavuğun üstüne bastırarak bu delikten, içindeki bağırsak, taşlık v.b. gibi organları çıkartınız.

Tavuğun bacaklarını kaldırarak, ince bir sicim takacağınız büyükçe bir iğne veya çuvaldızı, bir tarafından öbür tarafına geçiriniz.

Sonra tavuğu çevirerek, iğne veya çuvaldızı, tavuğun kollarından, boğaz ve sırt derisinden geçirerek kuvvetlice sıkıp kör düğümle bağlayınız.

İğneye yeni bir ip geçirerek bir kez de sırtının bir tarafından diğer tarafına geçiriniz.

Sonra, boğazından tutarak, iğneyi bu kez de ters yönden karnından geçirip, sicimi iyice sıkınız ve yine kör düğüm bağlayınız.

Tavuk, şimdi temizlenmiş, bağlanmış ve fırında kızartılmaya hazırdır. Bacakları yukarıya doğru bırakılabilir veya bacakların yarısı kesilebilir.

Tavuğun tencerede kızartılması isteği halinde, ayaklarının sinirleri kesilmeli ve bacaklarının arasından deriyi yararak ayakları bu delikten içeriye sokulmalıdır.

Tavuğun tencerede kızartılması isteği halinde fırında kızartılacağı gibi bağlanır. Resimdeki tavuk tencrede kızartılmağa hazır biçimde hazırlanmıştır.

Tavuğu temizlerken ayıracağınız boğazını, kalbini, ciğerlerini ve benzeri organlarını da temizleyip pişirmeğe hazır tutmalıdır.

Kızartma işlemi bittikten sonra tavuğu bir tahta üzerine alınız. Bıçakla tavuğu sabit tutarak bir çatalın yardımıyla tavuğu kendinize doğru çeviriniz ve bir bacağını kesiniz.

Sonra tavuğu çevirerek her iki taraftan kollarını ve kollarını tutan sinirlerini de kesiniz.

Sonra, tavuğun gövdesini özenle parçalara ayırınız. Bu işlem, masada, tavuk kesme makası ile yapılmalıdır.