



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUĞUN TEMİZLENMESİ VE BAĞLANMASI

Tavuğun pişerken biçimini kaybetmemesini ve kolay kesilmesini sağlamak için bağlamak gerekir. Tavuk en kolay şiş ve ip kullanılarak bağlanır. Bağlamak için, şişi tavuğun içinden ve kalça kemiğinin tam altından geçiriniz. Tavuğu göğsü alta gelecek biçimde çeviriniz. Kanatları ipe tutturup, ipi şiş uçlarının altından geçirerek arkadan çaprazlayınız. Tavuğu çevirerek, ipi bacakların üstünden geçirip, tavuğun gerisinin altında bağlayınız. Tavuk bağlamada ikinci bir yöntemse, uzun bir bağlama iğnesi ile sağlam, ince sicim gerektirir.

Boyun derisini düzenli, biçimde arkaya katlayıp, kanatları arkaya doğru, bu derinin üstüne gelecek biçimde tutunuz.

Tavuğu göğüs kısmı sizden uzağa gelecek biçimde sırt üstü yerleştiriniz. Bacakları yandan iyice bastırınız. (Böylece göğüs daha çıkıntılı olur.) Sicimi iğneye geçirip, iğneyi tavuğun alt tarafından geçiriniz.

Sicimi bir bacadan, sonra göğüs kemiğinin ucundan ve öteki bacağın üstünden geçirip, sıkıca bağlayınız.

İğneye yeniden sicim geçirip, iğneyi öteki bacağın mafsallık kısmından saplayarak öteki yanından çıkarınız.

Tavuğu çevirip, iğneyi kanattan ve boyun derisinden, sonra da öteki kanattan geçirip sıkıca bağlayınız.