



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK BUDU DOLMASI NASIL YAPILIR?

Sivri ve ince bir bıçakla bütün derisini zedelememeğe dikkat ederek kemikle etin arasını açmaya başlamalı. But kemiğini sıkıca tutarak bütün ucuna gelinceye kadar kemikle etin arasını açmaya devam etmeli. Butun ucuna varınca uçtaki kemiğin bir ucunu bırakarak geri kalanını bir satırla veya kalın bir bıçakla bir vuruşta koparıp atmalı. Sonra kemiği çıkarılmış, dolayısıyla içi boşalmış olan butları dövme tahtasının üstüne biçimli bir şekilde oturtmalı ve dövmecekle yavaş yavaş bunlara vurmali. Bu işlemden sonra önceden hazırlanmış harcı butlara doldurmalı. Ve etin uçlarını birbirlerine yaklaştırarak harcı örtmeli. Önce budun yan taraflarındaki et uçlarını birbirlerine temiz bir sicim veya tireyle dikmeli sonra öbür yandaki ucu kapatarak bu ucu da dikmeli. Böylece but tamamiyle kapatılıp bir dolma haline getirilmiştir. Eğer budun derisi üzerinde küçük delikler veya zedelenmiş yerler varsa bunların pişirilirken patlamamaları için bu sakat yerleri de dikmeyi ihmal etmemeli.
