



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK CİĞERLİ TAVUK DOLMA

Malzemeler:

- 4 dilim pastırma
- 1 adet orta boy tavuk
- Yarım kilo tavuk ciğeri
- 1 adet orta boy ekşi elma
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 demet taze soğan
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- Yeteri kadar tuz
- Üzeri için sos:
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı:

Yıkamış temizlenmiş ciğerleri ufak ufak kesin. Pastırmayı dilimleyin. Taze soğanları küçük boy kesin, tavada kızdırılmış yağa dökerek biraz kavurun. Arkadan ufak parça kesilen elmayı ilave edip biraz daha kavurun. Sonra tavanın altını kapatıp bal, karabiber, kişniş ve tuz ilavesiyle karıştırıp soğumaya bırakın. Tavuğu iyice temizledikten sonra yıkayıp süzün. Ciğer malzemesini içine doldurun. Kürdanlarla birleştirip kapatın. Tereyağını önce tavuğa sürüp, ardından zerdeçal ve hardal ile harmanlanan limon suyuna batırıp, 180 derecedeki fırına verin. 10 dakika sonra 150 dereceye düşürerek pişirmeye devam edin. Aralarda yanmaması için üzerine tereyağı ve soston sürün. Tavuk piştikten sonra buharda pişirdiğiniz taze sebzelerle servise sunun.