



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK DOLMA

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Tavuk 1 orta boy 1500 gr. (Yağlıca, temizlenmiş, yıkanmış)
Tuz 2 tatlı kaşığı 12 gr.
Karabiber 2 tatlı kaşığı 4 gr. (Toz)
Tavuk ciğeri ve yüreği - 200 gr. (Temizlenmiş ve küçük küp şeklinde doğranmış)
Tereyağı 2 yemek kaşığı 20 gr.
Pirinç ½ su bardağı 90 gr. (Ayıklanmış ve yıkanmış)
Tarçın 1 tatlı kaşığı 2 gr. (Toz)
Fıstık 3 yemek kaşığı 30 gr
Kuş üzümü 2 yemek kaşığı 20 gr. (Sapları ayıklanmış ve yıkanmış)
Su 2,25 su bardağı 450 ml
Sıvıyağ 1 yemek kaşığı 10 gr.

Tavuk 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı karabiber ile ovulup dinlendirilir.
Boyun kısmı pamuklu bir iplik ve mutfak iğnesi ile seyrekçe dikilir.
Bir tavada tereyağı kızdırılır, tavuk ciğeri ve yüreği kavrulur. İçine pirinç, tuz, karabiber, tarçın, fıstık ve kuş üzümü eklenerek biraz daha kavrulur. ¼ su bardağı su eklenerek suyu çektirilir.
Hazırlanan bu iç harcı tavuğun arka kısmından doldurulur ve derisi gerdirilerek seyrekçe dikilir.
Derin kapaklı bir tavada sıvıyağ kızdırılır, tavuğun sırtı ve göğsü pembeleşene kadar kızartılır.
İç harcının hazırlandığı tavaya 2 su bardağı su dökülerek kaynatılır.
Tavuğun üzerine dökülür ve kısık ateşte kapağı kapalı halde pişirilir.
İplikler çekilip, sıcakken tüketilir.

