TAVUK DOLMA

1 tüm tavuk
Tuz
Karabiber
Kimyon
Tatlı toz biber
1 t. k. salça
Sıvıyağ
İç Pilavı için:
¾ s.b pirinç
1 kuru soğan
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Kimyon
1 kaşık salça
Tavuk ciğeri (isteğe bağlı)

Tavuğu marine etmek için, baharatları, salçayı ve sıvıyağı karıştırıp tavuğu bu karışımla ovun derisinin altına da sürerek etine temas etmesini sağlayın. Pilavı hazırlayıncaya kadar böylece dinlendirin.
Pilavı için, yemeklik doğranmış soğanı sıvıyağda pembeleşinceye dek kavurup salçayı ekleyin. Doğranmış ve önceden pişirilmiş ciğeri ilave edip suyunu salıp çekinceye dek pişirin. Pirinci ve baharatları ekleyip suyunu ayarlayın. Pirincin hafif diri kalması gerekiyor tavuğun içinde de pişeceği için.
Hazırladığınız iç pilavı tavuğun içine doldurup dikin. Ayak uçlarını bağlayıp borcama yerleştirin. Önceden 180-200 C ısınmış fırında yaklaşık 1- 1,5 saat kadar üzeri açık pişirin. Pilavını servis tabağına çıkarıp üzerine kesip parçaladığınız tavuk etlerini yerleştirin. Sıcakken servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:40687 • adı:Tavuk Dolma • gönderen:gonultastan • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:42