



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK DOLMASI (MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 adet köy tavuğu

İç malzemesi:

200 gr. tavuk ciğeri.(Taşlığı ve yüreği de kullanılabilir.)

1 su bardağı pirinç

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı sıcak su

Karabiber

Kimyon

Tuz

Tercihe göre 1 adet soğan, 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber, doğranmış maydanoz ve 1 tatlı kaşığı kuru nane eklenebilir.

Sos malzemesi:

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı salça

Tercihe göre 3-4 diş sarımsak

½ limon

Tavuk temizlenir, alttan göğüs kafesine doğru açılır, sakatları (ciğeri, kalbi, taşlığı) çıkarılır. Ciğeri doğranır ve bir tavada kızdırılan yağda kavrulur. Pirinç ve az da sıcak su eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Suyunu çekince ocağın altı kapatılır. Üzerine karabiber, kimyon ve tuz serpilir, karıştırılır.

Farklı bir uygulama, iç pilavın ciğer, pirinç ve zeytinyağı yine olmakla birlikte kuşüzümü, çam fıstığı ve kekikle hazırlanmasıdır. Hazır olan harç, tavuğun içine doldurulur. Bu arada derin bir tencerede su kaynatılır ve doldurulan tavuk tencereye alınır, haşlamaya bırakılır.

Köy tavuğu, marketten alınanlara göre daha geç pişer ki bu süre 1-1,5 saati bulabilir. Tavuğun haşlandığı suyla daha sonra pilav yapılır.

Servis ederken haşlama şeklinde, haşladıktan sonra tavada ısıtılan yağda kızartılarak ya da zeytinyağı ve salçayla hazırlanan sos sürülüp 10-15 dakika fırınlanarak bütün şekilde sofraya getirilir.

Ekşi sevenler için tavuğun üstüne 1-2 kaşık tavuk suyuyla karıştırılmış sarımsaklı ve ekşili sos dökülür.

Not: Tavuk dolması, misafire ikram etmek, yılbaşı gibi belli günlerde ya da düğünün gelin alma aşamasında kız evi tarafından kızın ardından göndermek üzere hazırlanan bir tavuk yemeğidir. Özelliği, köy tavuğu ile yapılmasıdır.

