TAVUK DOLMASI

1 adet bütün tavuk
İç pilavı için:
2 su bardağı pirinç
1 soğan
1 kase tavuk ciğeri
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı çam fıstığı
1 yemek kaşığı kuş üzümü
yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yeni bahar
1 adet kesme şeker
Tuz
Üzeri için:
1 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Pirinçler bir kaba alınarak yaklaşık yaklaşık yarım saat tuzlu sıcak suda bekletilir.
Bütün tavuk bir tencereye alınarak yüzeyine kadar su doldurulur ve yarım pişirilir. (Yaklaşık 15 dakika)
Tavuk ciğerleri bir tavaya alınarak çok az yağ ilavesi ile kavrulur.
Bir tencerede ince doğranmış soğanlar sıvı yağ ve tereyağı ile pembeleşene kadar kavrulur.
Üzerine çam fıstığı, suyu süzülmüş pirinçler, kuş üzümü ve kavrulmuş ciğerler de ilave edilir bir süre daha kavrulur.
1 su bardağı tavuk suyu ve 2 su bardağı su konur. Karabiber, yenibahar, kesme şeker ve tuz ilave edilerek biraz karıştırılır.
Tencerenin kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır.
Pilav suyunu tamamen çekip pişince, dikkatli bir şekilde karıştırılır.
Tavuğun arka kısmından pilavlar alabildiği kadar fazla sıkıştırmadan doldurulur.
Salça, yoğurt ve yağ bir kap içinde iyice karıştırılarak tavuğun her tarafına fırça ile sürülür.
Tavuk bir fırın torbasına konur, torbanın ağzı bağlanır ve üzerinde iki yere kürdanla delikler açılır.
Tavuk önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir. Daha sonra fırın torbasının üzeri yırtılıp yanlara doğru açılarak 5 dakika daha kızartılır.
Artan ve sıcak tutulan pilav bir servis tepsisine konur, üzerine de fırından çıkan kızarmış tavuk konarak sofrada servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:113866 • adı:Tavuk Dolması • gönderen:İ • indirme tarihi:19.04.2024 - 12:57