



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLDURULMUŞ TAVUK

www.electrolux.com

1 tavuk, 1,2 kg (iç organlarıyla birlikte bütün olarak)
1 yemek kaşığı yağ
1 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı biber
50 gr galeta unu
3 - 4 yemek kaşığı süt
1 doğranmış soğan
1 demet doğranmış maydanoz
20 gr tereyağı
1 yumurta
Tuz ve karabiber

Tavuğu temizleyip kurutun. Yağı, tuzu ve biberi karıştırıp tavuğa sürün.

Dolma içi: Galeta ununu ve sütü karıştırın. Doğranmış soğan, maydanoz ve tereyağını bir tepsiye alın ve soteleyin. Yürek, ciğer ve mideyi ince ince doğrayıp bir yumurta ekleyin. Sonra tüm malzemeleri karıştırıp tuz ve karabiber ekleyin.

Tavuk göğsünü bir kızartma kabına alıpcihaza yerleştirin. 30 dakika sonra çevirin.