



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK DOLMASI

MALZEMELER:

1 Adet bütün tavuk,
1 su bardağı pirinç,
1 adet orta boy kuru soğan
3 adet yufka (tercihen ev yapımı),
1 çay bardağı ayçiçek yağı,
karabiber,
tuz,
tereyağı

YAPILIŞI:

Ayçiçek yağını bir tava koyup kızdırın ardından küp küp doğradığınız soğanı katınsbiraz kavurduktan sonra pirinci ilave edip kavurun ve suyunu ekleyin pirinçler pişmek üzereyken ocağı kapatın. Tavuğu temizledikten sonra boyun kısmını ip ile diki açık kalan kısma hazırladığımız soğanlı princi koyalım ve bu kısımda dikelim ve geniş bir tencere veya düdüklüde pişene kadar haşlayalım. Yufkaları fırında çitirlaştırılalım ve ufak ufak üfeleyelim. Bir tepsiye yufkaları koyalım eritilmiş tereyağı ve tavuğun suyuyla ıslatalım, pişen tavuğu tepsinin tam ortasına koyalım ipleri çıkaralım. Servis yapalım pilavına karabiber ekleyelim.

[ML® Mülebbes Dolması için tıklayın](#)