TAVUK DOLMASI

1 Büyük tavuk
1 Çorba kaşığı salça
1/2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1/2 Çorba kaşığı tuz
İç pilav için:
Tavuğun ciğeri, yüreği, taşlığı
2 Su bardağı pirinç
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı fıstık
2 Çorba kaşığı kuş üzümü
1/2 Çorba kaşığı yenibahar
1/2 Çorba kaşığı tarçın

Tavuğu temizleyip yıkayınız. Dış yüzeyine salça sürüp normal sığabileceği bir tencereye koyunuz. 6-7 su bardağı kaynar su ilave ederek hafif hararetli ısıda yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Malzemesinden iç pilavı hazırlayınız.
Fırına girebilecek porselen veya paylex servis tabağına tavuğun ayakları üste gelmek üzere yerleştiriniz. İçine pilavı doldurunuz. Üzerine salça ve yağ karışımı sürüp yemekten yarım saat önce fırında hafif pembeleştiriniz.

© lezzetler.com tarif no:20376 • adı:Tavuk Dolması • gönderen:kısasa kısas • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:17