



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUK DOLMASI

2 Kilogramlık bir tavuk
250 gr tavuk ciğeri
1 çay bardağı piriç
3 soğan
Tuz
Kırmızı biber
Karabiber

- 1- Tavuğun kanatları ve boynu kesilip çıkarılır ve ateşte tütülenir.
- 2- Tavuğun karın kısmından bıçakla tam ortasından bölünür. Dikkatli bir şekilde keskin bir bıçakla sıyrarak et ve kemiği derisi parçalanmadan birbirinden ayrılır. Göğüs kafesi çıktıktan sonra budun iç kısmından kemiğe doğru bıçakla kesilir. Bıçakla sıyrarak budun kemiği çıkarılır. Diğer budun kemiği de çıkarılıp elle düzeltilerek kare biçimine getirilir. Eti fazla olan yerlerden kesip az olan yerlere yerleştirilir.
- 3- Hazırlanan içten koyup rulo gibi sarılır. Sardıktan sonra folyo kağıda sarılıp kalın pamuk ipliği ile rosto gibi sıkıca bağlanır.
- 4- Bir tepsiye koyarak kızgın fırında pişirilir. Kızarmaya başlayınca tepsiye 1 çay bardağı su dökerseniz yapışmasını önlersiniz.
- 5- Soğuduktan sonra ipleri kesip çıkarılır. Kağıdı da sıyrıp rosto gibi dilimlenip servis yapılır.

İçin Hazırlanması:

- 1- Bir tencereye doğranmış ciğer, soğan ve bir miktar yağ konarak kısık ateşte pişirmeye bırakılır.
- 2- Soğanlar iyice sararınca 1 çay bardağı piriç, bir su bardağı sıcak su ilave edilerek pişirilir.
- 3- Piştikten sonra kırmızıbiber, kara» biber ve tuzu ilave edip karıştırıp, kullanılır.

[ML® Simit Dolması \(görsel\)](#)