



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUK DOLMASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber yenibahar
- 2 Yemek Kaşığı dolmalık fıstık
- 1 Adet tavuk
- 1 Bardak pirinç
- 1 Yemek Kaşığı salça

Tavuğu temizleyiniz. Ciğeri ile taşlık kısmını ayırınız. Buzdolabında bekletin. Tavuğun ciğerini yıkayınız ve küp şeklinde doğrayınız. Islattığınız pirinçleri yıkayıp, süzünüz. Geniş bir tava içerisine yağ koymadan dolmalık fıstıkları kavurunuz, kavurduktan sonra bir kaseye koyunuz. Daha sonra tavanın içerisine margarin koyun eritin ve ardından küp şeklinde doğradığınız ciğerleri koyunuz ve kavurunuz. Sonra pirinçleri ilave ediniz. Birkaç dakika daha pirinçleri kavurunuz. 1 bardak kaynar su katıp, tuzunu da atarak kapak kapatıp, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişiriniz. Son olarak baharatları ve kavurduğunuz dolmalık fıstıkları ilave ediniz. Soğuması için bırakınız. Dikiş iğnesini ateş üzerinde yakınız ve ardından pamuk ipliği ile tavuğun boyun bölümünü dikişiniz. Pilavı içerisine doldurunuz ve daha sonra orayı da dikişiniz. Tavuğun rahatlıkla sığacağı genişlikteki bir tencere içerisine sırt üzeri koyunuz. Üzerine beş parmak kadar çıkacak soğuk su ekleyiniz. Haşlama suyu içerisine tane baharat ilave ediniz. İlk olarak ocağın altını açıp kaynaya kadar bu şekilde tutunuz. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısınız. Kapağını kapatıp tavuk yumuşayınca kadar hemen, hemen bir saat pişiriniz. Tavuk pişinceye kadar suyunun altında kalmalı, suyu azalırsa az, az kaynar su ilave ediniz. Pişip pişmediğini anlayabilmek için butunu oynatınız, rahatlıkla hareket ediyorsa yumuşamış anlamına gelir. Tuzunu da attıktan sonra birkaç dakika daha kaynatınız. Ve ocağın altını söndürünüz. Tavuğu suyundan çıkarınız. Derisini salça ile ovunuz ve bir tepsi içerisine yerleştiriniz. Isıttığınız fırın içerisine koyup kızarana kadar fırınlayınız. Sıcak olarak servis ediniz.