



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK DOLMASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

1 su bardağı pirinç  
6 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet iri tavuk  
1 adet rendelenmiş soğan  
1 çorba kaşığı çam fıstığı  
Yeteri kadar karabiber  
Tarçın  
Tuz  
1 çorba kaşığı kuş üzümü

İç pilav hazırlanışı: Önce tavuğun iç yağından bir parça alınıp tencerede kavrulur. Kavrulan yağa küçük küçük doğranmış tavuk ciğeri de ilave edip pişirilir sonra fıstık eklenir ve rengi değişene kadar ciğer ile kavurmaya devam edilir. Sırası ile haşlanmış pirinç, kuş üzümü ve 150 gr. kaynamış su, karabiber ilave edip pilavı suyunu çekene kadar pişirilir.

Tavuğun hazırlanması: Tavuğun içi iyice temizlenir ve ilk olarak normal bir iplikle tavuğun boğazı dikilir. İçi ve dışı bolca tuzlanıp, hazırlanan iç pilavı içine doldurup karnı dikilir. Tavuk bir toprak güvece ya da tepsiye konularak (içerisine hiçbir su eklemeyen) odun fırınında 2 saat pişirilir. Sıcak olarak dolma yenilmeye hazırdır.

