



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SÖĞÜŞ (DÜDÜKLÜ)

1 adet tavuk (1000 - 1200 gram)

8 bardak su

1 soğan

1 havuç

Tuz

1 Dödüklü tencereye; 8 bardak su, yarım çorba kaşığı tuz, soyulmuş 1 orta soğan, kazınmış 1 havuç ile, yolunmuş ve içi temizlenmiş, tütülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş 1000 - 1200 gram arasında bir tavuk koyarak, tencerenin kapağını sıkı bir şekilde kapatmalıdır.

2 Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe oturtarak, üstteki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ılık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere tavuğu, yarıya kadar azaltılmış ateşte aşağı yukarı 50 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, buharını boşalttıktan sonra tavuğu tencereden çıkartmalı ve iyice soğuduktan sonra kol, but, göğüs ve sırt olmak üzere parçalara kesmeli ve servis yapmalıdır.

Not: Çok genç tavuklar 40 dakikada pişirilebildiği gibi kartları da bir saatte bazen pişmez.