



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU CEZAYİR DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
1200 gramlık bir tavuk veya yarka,
1-1.5 avuç kadar pirinç,
50 gram çekirdeksiz üzüm,
60 gram tereyağı,
80 gram kavrulmuş badem içi,
3 baş soğan,
1 demet maydanoz,
1 fiske cevz-i bevva,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Yarka veya tavuğun tüylerini yolup içini çıkardıktan sonra ince tüylerini gidermek için tütsülemeli. Sonra içini, dışını bol akarsuda iyice yıkamalı, bir kenarda kurumaya bırakmalı. Üzümleri soğuk suda yumuşatmalı. Tavuğu rahatça alabilecek yayvan bir güvece tereyağının yansını koymalı. Bunun içine rendelenmiş iki baş soğanı katmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak soğanı perru beleşinceye kadar kavurmalı. Soğan pem-beleşince, taş ve darıları temizlendikten sonra yıkanmış pirinci katmalı. Bir süre pirinci de kavurduktan sonra bunların üstünü örtecek kadar sıcak su katmalı ve pirinci bu suda onbeş dakika kadar haşla-malı. Tuzlayıp biberlemeli ve bir fiske de cevz_i bevva serpmeli. Bu süre sonunda suyu süzölmüş üzümü ve kıyılırcasma ince doğranmış badem içlerinin yarısını katmalı. Karışımı karıştırdıktan sonra güveci ateşten indirmeli. Bu harcı tavuğa doldurduktan sonra bu kümes hayvanının gerisini ve boynunu beyaz ve temiz bir tireyle dikmeli. Tavuğu güvece yerleştirmeli. Kalan tereyağını da küçük parçalara bölerek tavuğun üstüne serpiştirmeli. Tuzlayıp biberledikten sonra orta ısıllı bir ateşe oturtmalı. Ağız kapatılacak güveci vakit vakit açmalı ve kabin dibindeki suyu kaşıkla alarak tavuğun üstüne dökerek ve vakit vakit tavuğu çevirerek bir saat kadar pişirmeli. Tavuk dolması pişince bunu olduğu gibi veya bir servis tabağına alarak sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.