



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YORGANLI TAVUK DOLMASI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım tavuk
Yarım kilo un
1 Bardak Su
Bir Miktar Tuz
Yarım Paket margarin
Yarım Tavuk
1 Baş Soğan
1 Bardak Pirinç

Yarım tavuk kaynatılır, suyu alınır.

Bir bardak sade su, tuz, yumurta, un hamur tutulur.

İki atne yufka açılarak kare parçalara bölünür.

Bir baş soğan, bir bardak pirinç, bir miktar yağ karıştırılıp kare parçaların içine konup dolma gibi sarılarak yağlı tepsiye dizilir.

Üzerine yufka örtülüp fırında kızartılır.

Tavuğun suyu dökülüp, on dakika pişirilir, isteğe göre sarımsaklı yoğurt dökülebilir.
