

Tavuk Dolmasi

Malzemeler

1 butun tavuk

Yarim limon

Tuz, karabiber

Pilavi icin:

2 su b. pilavlik bulgur (Siz pirinle de yapabilirsiniz)

1 corba kasigi tereyagi

1 corba kasigi domates salcasi

2 sogan

1 cay bardagi ceviz

Tuz, karabiber

Su

Uzeri icin:

1 corba kasigi yogurt

Yapilisi

Pilavi icin 2 tane sogani yemeklik olacak bicimde kesin.

Tencereye 1 corba kasigi tereyagini ve siviyaagi dokun.

Uzerine soganlari ekleyip soganlari iyice kavurun.

Uzerine 2 su bardagi pilavlik bulgur ilave edip kavurma iyice kavurun.

Kavrulduktan sonra uzerine suyunu ilave edip tencerenin kapagini kapatip 5 dakika pisirin.

Pilavin icine ceviz parcalari ilave edin ve karistirin.

1 tane tum tavugun icini cevizli bulgur pilavi ile doldurun.

Tavugu tencereye alin ve uzerine su ekleyip tencerenin kapagini kapatip tavugu pisirin.

Tavuk pistikten sonra tavugu firin tepsisine alin.

Dilerseniz ustune ketcap ve yogurt surun.

Daha onceden isittiginiz 200 derecelik firinda pisirin.afiyet olsun..