

Tavuk Dolmasi

Malzemeler

1 adet tavuk
300 gr kuzu kiyma
1 su bardagi pirinc
1 paket dolmalik fistic
1 paket kus uzumu
2 adet sogan
1 yemek kasigi yogurt
1 1/2 yemek kasigi salca
1 tatli kasigi yeni bahar
1 tatli kasigi karabiber
2 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Tavuk 1 yemek aksigi sivi yag, 1 cay kasigi karabiber, tuz ve 1 yemek kasigi salcayla ovulur. Tavuk, sivi yag da iki yuzu de pembelesene kadar kizartilir. Uzerini gecmeyecek kadar suyla birlikte 1-2 tasim haslanir. 300 gr kuzu kiyma uzerine braz su dokulerek kavrulur. 2 adet sogan kucuk kucuk dogranir ve suyunu ceken kiymaya eklenir. Ayri bir tavada dolmali fisticlar kavrulur ve kiymaya eklenir. 1 su bardagi pirinc yikanip suzulur ve kavrulan kiymaya katilir. Biraz su dokulur ve kiymali ic, suyunu cekip pirinler yumusayana kadar pisirilir. Pirinler hafif yumusayinca 1 silme cay kasigi karabiber, 1 tatli kasigi yenibahar ve 1 paket kus uzumu ile harmanlanir. Hazirlanan kiymali ic tavuga doldurulur. 1 yemek kasigi yogurt, 1 tatli kasigi salca ve 1 yemek kasigi sivi yag karistirilir ve doldurulan tavugun uzerine surulur. Tavuk firin tepsisine yerlestirilir. 2 kepce tavuk suyu tepsiye dokulur ve tavuk dolmasi ortalama 180 derecedeki firinda pisirilir. Pisen dolma tantuni ekmegi veya lavasin uzerine yerlestirilir. Tavuk Dolmasi servise hazirdir.