

Tavuk Kulbasti

Malzemeler

Sivi Yag

2 adet tavuk gogusu

2 orta boy sogan

2 adet yesil dolmalik biber

2 adet kirmizi dolmalik biber

2 adet havuc

1 tatli kasigi biberiye

Tuz

Cekilmis karabiber

Yapilisi

Tavuk goguslerini kasaptan alirken dovduktup inceltin.Tavugu karabiber,biberiye ve tuz ile tatlandirin.Soganlarinizi halka halka dograyin.Dolmalik biberlerin icindeki tohumlari cikartip seritler halinde kesin.Bir tavaya yagi koyun ve biraz kizdirin. Tavuk etlerinin her iki yuzunu de kizartin. Pisen tavuk etlerini firin kabina alin. Tavaya tekrar yag koyup kizdirin. Soganlari katip, pembelesinceye kadar kavurun. Uzerine dogranmis dolma biberleri, havucu, tuzu, cekilmis karabiberi ilave edip, sote edin. Tavuk etlerini firin kabinin ortasina, sote ettiginiz sebzeleri de yanlarina yerlestirin. Firinin izgarasini yakarak uzerini kizartip , sicak olarak servis edin.