



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İÇ PİLÂVLI TAVUK KIZARTMASI

1 adet tavuk
500 gr. pirinç
Tereyağı
Sâdeyağ
Domates ezmesi
Karabiber
Fıstık
Üzüm

Tavuk ayıklanır, yıkanır. Ayakları sicimle bağlanarak içlerine kâfi miktarda tuz atılır. 50 gr. sâdeyağ ile bir tencerede ara sıra çevrilerek iyice kızartılır. Kaynar su ilâve edilir. Suyunu tamamen çekinceye kadar pişirilir. Bir tabağa konur. Tenceresine 750, gr. su veya et suyu konur 1 - 2 taşım kaynayınca ateşten alınır, süzülür. 150 gr. yağ ilâve edilir. 30 dakika evvel ılık suda ıslatılmış pirinç ilâve edilir, pişirilir. Ayrı bir tencerede fındık büyüklüğünde tavuğun katı ve ciğeri, fıstık, üzüm, kabuğu soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domates pişirilir. Pilâva ilâve edilir. Güveç veya servis tabağına alınır. Üzerine karabiber serpilir. Tavuklar 5-6 parçaya bölünerek pilâvanın üzerine yerleştirilir.