



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNT USULÜ FIRINDA TAVUK

1,5 kg tavuk
1 kahve fincanı pirinç
3 kahve fincanı çekirdeksiz İzmir üzümü
100 gr iç badem (kavrulmuş)
tuz
karabiber
acı kırmızı biber
2 çorba kaşığı rafine yağ
1/2 bardak krema
1/4 limon
2 bardak pirinç (garnitür olarak)

Kaynar durumdaki 2 bardak tuzlu su pirincin üzerine dökülür. 10 dakika kendi haline bırakılır. Sonra suyu süzülür. Önceden ılık suyla ıslatılıp kabartılan üzümlerle, ikiye ayrılmış bademlerin dörtte biri ilâve edilip pirince karıştırılır.

Tavuk temizlenip yıkandıktan ve içine dışına limon suyu sürüldükten sonra içi bu pirinçli karışımla doldurulur. Açık kısmı dikilip kapatılır. Tuzlandıktan sonra ayakları arkadan birbirine geçirilir. Tencereye yağ ve tavuk koyulup altın sarısı bir renk. alıncaya kadar çevrilerek kızartılır. Sonra kızgın fırına koyulur ve aşağı yukarı bir saat pişirilir. Arada bir kaşıkla suyundan alıp üzerine dökmeyi ihmal etmemelidir.

Bu arada garnitürü hazırlanır. 2 bardak pirinç, kaynamakta olan 8 bardak tuzlu suya atılıp 14 dakika haşlanır. Süzülüp üzerine soğuk su dökülür. Tekrar süzdürüldükten sonra içine temiz bir peçete serilmiş fırın tepsisine dökülüp, peçetenin dört köşesi üzerine örtülür. Ve kapağı açık orta fırında 15 dakika pişirilir. Sık sık çatala karıştırmayı da ihmal etmemelidir. Çıkarıp servis tabağına alınır.

Tavuk fırından çıkarılmadan 10 dakika önce kalan üzümlerle, bademler, kırmızı biber ve krema karıştırılıp halledilir. Tavuk fırından çıkarılır. Tencerenin dibindeki yağlı su kremalı karışıma ilâve edilip karıştırılır. Tavuk but, göğüs, kanat gibi parçalara ayrılır. Servis tabağındaki fırınlanmış pirincin üzerine yerleştirilir. Üzerine de bademli salça dökülüp sıcak sıcak servis yapılır.