



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇ PİLAVLI BÜTÜN PİLİÇ

<https://migros.com.tr>

1 adet tavuk  
150 gr. baldo pirinç  
25 gr. dolmalık fıstık  
20 gr. kuş üzümü  
20 gr. kuru üzüm  
30 gr. yaban mersini  
3 gr. toz tarçın  
5 gr. yenibahar  
1 adet soğan  
1/2 demet dereotu  
40 ml. zeytinyağı  
200 ml. su  
Biraz ip

1. Soğanı tavada zeytinyağı ile soteleyin, dolmalık fıstıkları da ekleyip kavurun.
2. Ardından pirinci ilave edin ve biraz daha kavurup, tüm baharatları ve doğranmış kuru meyveleri ekleyip suyu koyun ve kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
3. Ocaktan aldıktan sonra dereotunu ekleyin.
4. Pişen iç pilavı tavuğun içini açıp doldurun, ip ile gösterilen şekilde bağlayın ve ilk 10 dakika 200 daha sonra 180 derecede tavuk tamamen kızarana kadar pişirin.

