



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KESTANELİ TAVUK DOLMASI

1 adet tavuk  
2 su bardağı baldo pirinç  
2 yemek kaşığı dolma fıstığı  
2 yemek kaşığı İzmir üzümü  
2 adet havuç  
Yarım kilo kestane  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı salça  
1 yemek kaşığı yoğurt  
1 adet fırın poşeti  
Yeteri kadar tuz karabiber yenibahar  
3,5 su bardağı sıcak su

### Hazırlanışı:

Tavuğu ayıklayıp yoğurt, salça ve tuzu bir kasede karıştırın. Tavuğun her tarafına bu karışımdan sürün. Fırın poşetine koyup fırında 1,5 saat pişirin. Havuçları kibrit çöpü şeklinde doğrayın. Kestaneleri kebab yapıp ayıklayın. Pirinci kaynar suda yarım saat bekletin. Tereyağını tencerede kızdırın. Fıstıkları kavurun. Havuçları ekleyin. Biraz kavrulunca kestaneler, üzümler ve yıkanmış pirinci katın. Üzerine tuz, yenibahar ve karabiber ekleyin. 3,5 su bardağı kaynar su ekleyip pilavı önce harlı sonra kısık ateşte pişirin. Kızaran tavuğu poşetten çıkarıp servis tabağına alın. Tavuğun içine ve yanlarına pilavı doldurup servise sunun.