



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI TAVUKLU PİLAV

5 adet tavuk baget
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı salça
1 'er çay kaşığı karabiber ve toz kırmızı biber
Yeteri kadar tuz
Pilav İçin:
2 'şer çorba kaşığı tereyağı ve zeytinyağı
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 su bardağı jasmine pirinç
Yarım çay bardağı irice dövülmüş iç antepfıstığı
2 çorba kaşığı kurutulmuş cranberry
1 'er çay kaşığı toz zerdeçal , zencefil , kimyon ve karabiber
Yarım portakalın rendelenmiş kabuğu
1 adet portakalın suyu
3 su bardağı su
Yeteri kadar tuz
Üzeri İçin:
Yarım çay bardağı iç antepfıstığı

Tavuk bagetleri zeytinyağı, salça, karabiber, toz kırmızıbiber ve tuzla ovalayıp, üzerini kapatın ve marine etmek için en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Daha sonra döküm ya da yapışmaz yüzeyli tavada, yağ ilave etmeden her tarafı hafif kızarana kadar mühürleyin. Pilav için soğanı ince kıyıp tereyağı ve zeytinyağı karışımında soteleyin. Kıyılmış sarımsak ekleyip sotelemeye devam edin. Pirinç ilave edip, şeffaflaşana dek karıştırarak kavurun. Antepfıstığı, cranberry, baharatlar ve portakal kabuğu rendesini katıp 2 dakika soteleyin. Su ve portakal suyunu ekleyip, tuzunu ayarlayın. Pilav karışımını ocaktan alıp, orta boy bir fırın kabına aktarın. Üzerine tavuk bagetleri yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında suyunu çekene ve tavuklar kızarana kadar pişirin. Üzerine antepfıstığı serpип, sıcak olarak servis yapın.

