



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ TAVUK DOLMASI

1 adet Keskinolu pilic
1 ay kaşığı Ravika zeytinyağı
1 ay kaşığı kırmızı biber
Limon suyu
1 orba kaşığı soya sosu
1 orba kaşığı bal
PİLAV İÇİN:
2,5 su bardaęı pirinç
2,5 su bardaęı su
1 soęan rendesi
1 ay bardağı kuş üzümlü
100 g soyulmuş badem
Tuz
2 kesme şeker
½ demet dereotu
1 ay kaşığı yeni bahar
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tarçın
SÜSLEMEK İÇİN:
Nar
Kayısı
Nane
Ayva

Keskinolu pilici kırmızı biber, limon suyu, soya sosu, bal ve tuz ile ovun, 20 dakika dinlendirdikten sonra fırın tepsisine yerleştirin. 200 derecede ısıtılmış fırında 1 saat pişirin. Pilav tenceresine sıvıyağ, şeker, defne yaprağı ve bademleri koyup kavurun. Kavrulan bademleri tencereden alıp, tencereye 2,5 su bardağı su koyun. Su kaynayınca daha önceden sıcak tuzlu suda 1 saat bekletip iyice yıkadığınız pirinci ilave ederek üzerine kuş üzümlünü de ekleyip 15 dakika kadar pişirin. Baharatlarını, bademi ve dereotunu ilave ettiğiniz harmanlanan iç pilavı soğumaya bırakın. Daha sonra tepsideki tavuğun içini iyice doldurun. Kalan pilavı tavuğun etrafına koyarak sıcak fırında 10 dakika daha pişirin. Fırından alınan yemeğin üzerine nar taneleri serpip etrafını ayva dilimleri, kayısı ve nane ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:101316 • adı:Bademli Tavuk Dolması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:18.04.2024 - 07:46