



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİLİMLİ TAVUK TOPKAPI

[www.beypilic.com.tr](http://www.beypilic.com.tr)

Tavuk Göğsü 2 Adet

İç Pilav için:

Pirinç

Soğan

Çam Fıstığı

Kuş Üzümü

Yeni Bahar

Tarçın

Kuru Nane

Kırmızı Toz Biber

Tuz

Sos için:

Tavuktan Ayrılmış Kemikleri

Soğan

Sarımsak

Havuç

Kabak

Salça

Un

Tavuk göğsünün kemikleri alınarak, göğüs eti dövecekle ezilir. Tencerede soğanı kavurduktan sonra ıslatılmış pirinçle beraber biraz daha kavrulur. Daha sonra içine çam fıstığı, kuş üzümü, yeni bahar, tarçın, kuru nane, kırmızı biber ve tuzu konularak pişirilir ve demlenmeye bırakılır. Hazırlanan iç pilavı tavuğa sarıp yağlı kağıt konulmuş tepsiye dizilir. 180 C° ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Tavada soğan, sarımsak, havuç, un, salça kavurup sos haline getiriyoruz. Garnitür olarak kırmızı biber, kabak, sarı biber, havuç, fasulyeyi az yağda soteleyip tabağımıza alıyoruz.

