



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN POŞETİNDE GARNİTÜRLÜ TAVUK VE DOMATESLİ PİLAV

8 adet taze ve mini patates
1 avuç taze bezelye
4-5 adet küçük havuç
4-5 adet küçük kabak
300 g tavuk eti
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı zerdeçal
1 kahve fincanı su
Pilav için:
1 su bardağı baldo pirinci
1 adet büyük boy domates (150-200 g kadar)
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber

Bezelyeleri temizleyin. Havuçların kabuğunu kazıyın. Sebzeleri yıkayıp süzün.

Patateslerin kabuğunu soymadan enine veya boyuna ikiye kesin. Sebzeleri sıcak suda inceltilmiş zerdeçal ile karıştırın. Tuzunu serpin. Tavuk etini de ekleyip harmanlayın. Küçük küçük parçalar halinde kestiğiniz tereyağını da ekleyin.

Tüm malzemeyi ısıya dayanıklı fırın poşetinin içine yerleştirin. Torbanın ağzını sıkıca kapatın ve fırın tepsisine yerleştirin. Torbanın üst tarafında kürdan yardımıyla birkaç delikler açın.

Pilav için pirinci 1 tatlı kaşığı limon suyu ve 1 çay kaşığı tuz ilave edilmiş sıcak suda, su oda ısısında soğuyuncaya kadar bekletin. Vaktiniz yoksa pirinci akan sıcak suyun altında nişastasını iyice akıtana kadar yıkayın.

Pirinci süzdükten sonra bir kaba aktarın. Rendelenmiş domatesle birlikte kalan tüm malzemeyi de ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra fırın torbasına aktarın. Torbanın ağzını sıkıca kapatın ve fırın tepsisine yerleştirin. Torbanın üst tarafında kürdan yardımıyla birkaç delikler açın. Her iki poşeti aynı tepsiye yan yana yerleştirebilirsiniz. Her iki poşeti 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Daha sonra fırından alın ve servis tabağına aktarın. Sıcak sıcak servis yapın.



