



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAV İLE DOLDURULMUŞ BÜTÜN TAVUK

200 ml Keskinöğlü tavuk suyu
4 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı
150 g pirinç
40 g kuş üzümü
2 adet kurusu kayısı
2 g toz tarçın
2 g toz karanfil
2 g toz yenibahar
1 adet kuru soğan

Soğanı julyen doğrayın ve zeytinyağında soteleyin. Çam fıstıklarını ve yıkanmış pirinci ekleyip, kavurun. Tüm baharatları, kuru meyveleri, tuz ve karabiberi ilave edin. Tavuk suyunu ekleyip pişirmeye devam edin. Pişen pilavı tavuğun içini doldurmak üzere kenara alın. Paprika, limon suyu, portakal suyu, tuz ve karabiberi bir kase içinde karıştırın. Tavuğun üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında ilk 10 dk mühürleyin. Daha sonra üzerini alüminyum folyo ile kapatarak 180 derece fırında bir saat pişirin ve servis edin.

