



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İÇ PİLAVLI LİMONLU TAVUK

1 adet bütün tavuk  
1 bardak pirinç  
2 yemek kaşığı margarin  
yarım fincan kuş üzümü  
yarım fincan çam fıstığı  
yarım limon suyu  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber

Tavuğu yıkayın. Bir kasede pirinci, kuş üzümünü, çam fıstığı, tuzu, karabiberi karıştırın. Bu karışımı tavuğun içine doldurun. İplikle uç kısmından tavuğu diki. Margarin, limon suyu, kırmızı biberi karıştırıp tavuğun her tarafına eşit şekilde sürün. Tavuğu pişirme poşetine alın, poşetin uç kısmını kesin. Fırında pişirin.

---