



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAVLI TAVUK DOLMASI

- 1 adet köy tavuğu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı portakal suyu
- Kestaneli iç pilav;
- 500 gr kestane
- 500 gr pirinç
- 100 gr tereyağı
- 20 gr dolmalık fıstık
- 1 kahve fincanı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı toz tarçın
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 su bardağı sıcak tavuk suyu

Tavuk iyice yıkanıp temizlenir. Zeytinyağı, şeker ve portakal suyu karıştırılıp tavuğun her yeri iyice bu karışıma bulaşır. Fırın poşetine konulup ağzı kapatılır. 200 derece ısıtılmış fırında 1 saat pişirilir. Tavuğumuz fırında pişerken iç pilav hazırlanır. Kestane yıkanıp henüz ıslakken kızgın teflon tavaya konur. Ocağın altı kısılıp, tavayı sallayarak ve arada su serpiştirerek pişirilir. Pişen kestaneler bir kenara alınır. Kuş üzümleri sıcak suya ıslatılıp bekletilir. Pilav tenceresine tereyağ konup eritilir. Dolmalık fıstık pembeleştirilir. Yıkanıp süzölmüş pirinç ilave edilip kavrulur. Kuş üzümleri yıkanıp süzölerek pirinçlere ilave edilir. Tuz, karabiber, tarçın konup karıştırılır. Tavuk suyu konularak tencerenin kapağı kapatılıp pişmeye bırakılır. Suyunu çekince ocağın altı söndürülür. Kestaneler eklenip pirinçleri ezmemeye özen göstererek hafifçe karıştırılır. Pişmiş olan tavuk fırın poşetinden çıkarılır. Gövdesi yukarı bakacak şekilde yatırılır. Karnının içi pilavla doldurulup servis tepsisine alınarak sıcak servis edilir.

Not: Tavuk yerine hindi kullanılarak da hazırlanabilir.



Fotoğraf "sevda abla" tarafından gönderildi. 22.09.2020