



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAVLI TAVUK DOLMASI

www.sefabdullahusta.com

1 adet bütün tavuk (2 kg)

Sosu için:

1 tatlı kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yarım tatlı kaşığı domates salçası

Pilavı için;

2 su bardağı pilavlık pirinç

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yarım çay bardağı dolmalık fıstık

Yarım çay bardağı kuş üzümü

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı karabiber

Garnitür olarak;

2 adet patates

2 adet havuç

Arpacık soğan

Öncelikle iç pilavını hazırlamak için pilavlık pirinçler bir kaba alınır. Üzerini geçecek kadar ılık su ve tuz eklenerek yarım saat bekletilir, daha sonra bol su ile yıkanarak pişirme aşamasına geçilir. Pilavı pişirmek için öncelikle pilav tenceresine tereyağı ve sıvı yağ alınır.

Sıvı yağı karışık kullanıyorum, çünkü tereyağının lezzetini seviyorum. Yağlar eriyince suyu süzülen pirinçler eklenerek kavrulur. 2-3 dakika kavrulduktan sonra dolmalık fıstıklar ve kuş üzümleri ilave edilir.

Beraber bir iki defa karıştırılarak kavrulur. Üzerine 2 su bardağı sıcak su ilave edilir. Tuzu ayarlanır. Pişmeye bırakılır. Pilav suyunu çekinceye kadar pişirilir. Bu ölçüdeki pirinç için suyu bilerek az kullanıyoruz, pilavımız biraz diri kalacak. Son olarak ocaktan alınır ve tarçın ve karabiber eklenerek karıştırılır.

Diğer taraftan bütün tavuğumuz yıkanır ve varsa tüyleri ütülür. Eğer bulabilerseniz köy tavuğu daha geç pişer ama daha sağlıklı ve lezzetli olacaktır, tavsiye ederim.

Tavuğun içi fazla bastırmadan pilavla doldurulur. Çok sıkıştırırsanız pilavınız hamur olabilir. Tavuğun ayakları ya derisinden geçirilerek sıkıştırılır veya mutfak ipi ile bağlanır, böylece pişerken açılması önlenmiş olur. Daha sonra tavuk yağlanmış fırın kabına alınarak 185 derece fırında 60 dakika kadar pişirilir.

Bir kasede sos malzemeleri karıştırılır ve yarı pişmiş olan tavuk fırından alınarak üzerine fırça ile sos sürülür.

Bu sos tavuğunuzun nar gibi kızarmasını sağlayacaktır. Eğer baştan sürerseniz gereğinden fazla kızarabilir bu sebeple baştan sos sürmüyoruz. Fırından aldığımız fırın kabına birkaç parçaya dilimlenmiş patates, havuç ve arpacık soğanlar da eklenir. Böylece tavuğun suyu ile hem sebzelerimiz lezzetlenmiş olacaklar, hem de servis sırasında kullanabileceğimiz nefis garnitürlerimiz de hazır olacak. Son olarak fırın kabı tekrar fırına sürülür.

Yaklaşık 40 dakika daha pişmeye bırakılır.

Tavuğa göre pişme süresi değişebilir, ancak şüpheye kalırsanız, tavuğun piştiğini nasıl anlarsanız, bir kürdan batırarak tavuğun pişip pişmediğini anlayabilirsiniz. Eğer kürdan kolayca batıp pembe bir şekilde çıkmıyorsa pişmiş demektir. Tekrar suyunu çektiğinde üzerine bir havlu kağıt kapatılır ve demlenmeye bırakılır.



© lezzetler.com tarif no:166652 • adı:İç Pilavlı Tavuk Dolması • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:46