



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇ PİLAVLI TAVUK

Ecem Yorat

- 1 adet bütün tavuk
- 2 su bardağı pirinç
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1.5 çay kaşığı karabiber
- 1.5 çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı kuş üzümü
- 2 çay kaşığı tuz
- 10-12 tane fırında pişirilmiş kestane
- 2 çay kaşığı kekik
- 2 çay kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı salça

Pirinç bir süre ılık suda bekletiyoruz. Suyunu süzdükten sonra sıvı yağ ile iyice kavuruyoruz. Ardından tarçın, karabiber ve kuş üzümünü ekleyerek bir süre daha kavuruyoruz. Üzerini kapatacak kadar suyu ekleyip tuzunu atıp pişiriyoruz. Tavuğumuzu iyice yıkıyoruz. Salça, sıvı yağ, kekik ve pul biberden hazırladığımız karışımı iyice tavuğa yediriyoruz. Pişen pilava kabuğunu soyduğumuz kestaneleri ekleyip karıştırıyoruz. Baharatladığımız tavuğun içini pilav ile dolduruyoruz. Tavuğumuzu fırın kabına koyup ağzını kapatıyoruz. Daha iyi pişmesi için fırın kabına birkaç delik açıyoruz. 160 derecede önceden ısıttığımız fırında 1 saat pişiriyoruz. 1 saat sonra fırından çıkarıp fırın poşetini çıkarıyoruz tavuğun kızarması için tekrar fırına sürüp üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. İç pilavlı tavuğumuz hazır.

