



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## İÇ PİLAVLI TAVUK

1 bütün tavuk (irice)  
100 gram dolmalık fıstık  
100 gram dolmalık üzüm  
1 yemek kaşığı yenibahar  
1 adet soğan  
Tuz  
Karabiber  
2 kaşık tereyağı  
2 su bardağı pirinç

Bir tencereye yağ, fıstıklar, ince kıyılmış soğan konulup yağ ile beraber 1-2 dakika çevrilir. Ayıklanıp yıkanmış pirinç ilave edilip 1-2 defa çevrilir. Üzerine üzüm, yenibahar eklenir. Sadece 1 su bardağı su koyulur. Tuz ilave edilir ve pilav yarı pişmiş olarak ateşin altı kapatılır. Diğer tarafta yıkanmış, temizlenmiş tavuk ateşe dayanıklı fırın poşetine konulur. İçine ve etrafına yarı pişmiş pilav doldurulur. Poşetin ağzı kapatılır ve 200 derecede 1,5 saat kadar tavuğun üstü kızarıp pilav tavuğun suyunu çekinceye kadar kızartılır. Piştikten sonra fırından çıkartılır, poşet bir makas yardımıyla kesilerek alınır ve sıcak olarak servis yapılır.