



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ PİLAVLI TAVUK

2 kg'lık 1 tavuk (temizlenmiş)
1+1/4 su bardağı su
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
60 gr (1/3 su bardağı) pirinç (yıkayıp, yarım saat ılık suda bekletilmiş ve süzölmüş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 küçük dolmalık yeşil biber (çekirdekleri temizlenip, doğranmış)
1 büyük diş sarımsak (dövmüş)
125 gr mantar (silinip, dilimlenmiş)
4 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
24 zeytin (her biri 2'ye bölünüp, çekirdeği çıkarılmış)
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı, fesleğen (istenirse)
2 tatlı kaşığı mısır nişastası (1/2 su bardağı suda eritilmiş)

Küçük bir tencereye 1/2 tatlı kaşığı tuz ile suyu koyup, orta ateşte kaynatınız. Su kaynayınca pirinci ekleyip, 1+1/2 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, pirinci süzerek bir kenara bırakınız.

Büyük bir tavada tereyağın ve zeytinyağın yarısını ısıtınız. Yağ kızınca soğan, dolmalık biber ve sarımsağı katıp arasıra karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar iyice pembeleşinceye kadar kızartınız. Mantarların, domateslerin ve zeytinlerin yarısı ile kalan 1 tatlı kaşığı tuz, biber, fesleğen (istenirse) ve pirinci ekleyip, iyice karıştırınız. Karışımı arasıra karıştırarak 5 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, karışımı tavuğun içine doldurunuz. Tavuğu iğne iplikle dikiş ya da şişle tutturunuz. Tavuğu alabilecek büyüklükte bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağı ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı orta ateşte ısıtınız. Yağ kızınca tavuğu yan olarak tencereye yerleştirip, her iki yanı kahverengileşene kadar çevirerek pişiriniz. Tavuğu sırt üstü çevirip, tencerenin kapağını kapatarak ağır ateşte 1+1/2 saat, tavuk yumuşayınca kadar (keskin bir bıçak batırdığınızda çıkan su açık renk olmalıdır) pişiriniz.

İki dişli çatal ve büyük bir kaşıkla tavuğu tencereden alıp bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız. Ateşi yükseltip, tenceredeki pişme suyunu kaynatınız. Kaynayınca kalan mantarları, domatesleri ve zeytinleri ekleyip, arasıra karıştırarak, sos 2/3'ünü çekene kadar pişiriniz. Ateşi kısıp, mısır nişastası-su karışımını katınız. Sürekli karıştırarak 1-2 dakika, sos koyulaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, sosu ısıtılmış bir sos kasesine boşaltarak sıcak kalmasını sağlayınız.

Tavuğu 4'e kesiniz. İçini servis tabağının ortasına koyup, tavuk parçalarını etrafına dizerek, sosuyla birlikte servis ediniz.