



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇLİ TAVUK

Malzemeler (6 kişilik):

- 1 adet tavuk
- 1 tane tavuk ciğeri, küçük doğranmış
- 2,5 su bardağı pirinç
- 1 diş sarımsak, dövülmüş
- 3 çorba kaşığı margarin
- 3 çorba kaşığı çamfıstığı
- 1 çorba kaşığı salça
- 2,5 su bardağı su
- 3 çorba kaşığı kuşüzümü
- Karabiber
- tuz

Yapılışı:

Tavuğa 2 su bardağı su ve tuz ekleyerek kısık ateşte yaklaşık 35 dk. pişirin. Tavuğun şeklini bozmadan göğüsten boyuna doğru kesip göğüs ve sırt kemiklerini, butların iç kısımlarından kesip bacak kemiklerini çıkarın. Erittiğiniz margarine ciğer ve fıstığı ekleyin. Fıstıklar pembeleşince pirinci ilave edin birkaç kez karıştırın. Tavuk suyunun miktarına göre sıcak su ilave ederek ölçüyü 2, 5 su bardağına tamamlayın ve pirince ekleyin. Tuz ve kuş üzümü de katarak kısık ateşte, pirinç suyunu çekene kadar, 20 dk. kadar pişirin. Pilava karabiber serpererek koyup 20 dk. dinlendirin. Gerekli miktarda pilavı tavuğun içine doldurun, fırın tepsisine ters çevirerek oturtun. Az miktar suda ezdiğiniz salçaya, sarımsağı da ekleyerek tavuğun üstüne sürün. 150° C'ye ısıttığınız fırında üzeri kızarıncaya kadar (20-25 dk.) pişirin. Kalan pilavı da servis tabağına ekleyerek tavuğu servis yapın.