



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ İÇ PİLAVLI TAVUK

1 adet tavuk
2 su bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
1 paket dolmalık fıstık
1 paket kuş üzümü
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı yenibahar
200 gram kestane
Marinesi için:
2 dal taze kekik
Biraz frenk soğanı (Taze soğan da olabilir)
1 çay kaşığı limon kabuğu
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı sarımsak tozu
Biraz tereyağı

Önce soğanları yemeklik doğrayarak dolmalık fıstıkla kavurun. Ardından yarım saat tuzlu suda bekleterek süzülen pirinçleri ekleyin. Biraz kavurduktan sonra sıcak suyu ekleyin. Tarçın karabiber ve yenibaharı da ilave edin. Üzümü de ilave ederek karıştırın. Ardından haşlanmış kestaneleri ekleyin bir kere karıştırın ve pilavın altını kısık ateşe alıp. Tavuğu hazırlayın.

Yukarıdaki marine sosu tavuğun üzerine sürün. Temizlenen tavuğun içine hazırladığınız iç pilavı doldurun. Dikebilir veya tahta şişe kapatabilirsiniz. Ardından tereyağını tavuğun her yerine sürün. 200 derece ısıtılmış fırında pişirebilirsiniz.

