



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ TAVUK DOLMA

Lezita Bütün Piliç
1 su bardağı yıkanmış süzölmüş pirinç
5 adet kestane
Bir tutam şeker
1 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık
5 dal ince doğranmış dereotu
5 dal ince doğranmış maydanoz
Bir tutam karabiber
1,5 su bardağı su
1 adet halka dilimlenmiş kabak
5 adet haşlanmış brokoli
Bir tutam tarçın
Tuz
2 adet orta boy patates
2 yaprak alüminyum folyo

Pilav tenceresinde pirinci dolmalık fıstık ile kavurun. Üzerine suyu, tarçını, şekerini ve limon suyunu ekleyin. Suyunu çekmeye yakın kestane ve kuş üzümünü ekleyip demlenmeye bırakın ve ocaktan alın. Lezita Bütün Piliçin içine hazırladığınız pilavı doldurun ve iki kürdan yardımıyla kapatın. Alüminyum folyonun içine patatesleri koyun ve sarın. Tavukla birlikte 180 derecelik fırında 1,5 saat pişirin. Ayrı bir tavada tereyağı ile kabak ve brokoliyi soteleyin. Üzerine pul biber ekleyin. Fırından çıkardığınız mis gibi doldurulmuş Lezita Bütün Tavuğu tabağa alın. Etrafına brokoli ve kabağı dizin. Folyo patateslerle birlikte servis edin.

