



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ TAVUK DİLİMLERİ VE KESTANELİ PİLAV

5 adet tavuk göğüs eti
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
3 tatlı kaşığı taze kekik
Pilav için:
30 gr İçim Tereyağı
1 diş sarımsak, doğranmış
1 orta boy soğan, doğranmış
5 kereviz sapı, dilimlenmiş
1 büyük boy kırmızı biber, çekirdekleri alınmış ve dilimlenmiş
200 g pilavlık pirinç
500 ml tavuk suyu
200 gr kestane
1 çorba kaşığı maydanoz
Kızartma için zeytinyağı

Tavuğu bol suyla iyice yıkayın ve tamamen kurutun.

Fırını 200° C'de ısıtın.

İçim Tereyağı'nı, kekikle birlikte tavukların üzerine sürün, tuz-karabiberle tatlandırın.

Tavukların her iki tarafını da güveç kabında yüksek ateşte kahverengi olana kadar mühürleyin.

Ocaktan alın ve bir kenarda bekletin.

Pilavı hazırlamaya başlayın. Tereyağını eritin, sarımsak, soğan, kereviz ve biberi ekleyerek 10 dakika çevirin.

Yıkadığınız pirinçleri ekleyin ve yaklaşık 3 dakika kadar hızla karıştırın. Kekik, 1 tatlı kaşığı tuz ve bolca karabiber ekleyin.

400 ml tavuk suyunu üzerine dökerek kaynamaya bırakın. 10 dakika boyunca bu şekilde pişirin.

Tavukları pilavın içine yerleştirin. Kapağı kapalı bir şekilde 25 dakika daha pişirin.

Pilav suyunu iyice çekince ocaktan alın ve 10 dakika kapalı fırın içinde dinlenmeye bırakın.

Kestaneleri haşlayıp kabuklarını soyun. 100 ml tavuk suyu ile pişirmeye başlayın.

Suyunu iyice çekince kestaneleri de maydanozla birlikte pilavın içine atın.

Tuz ve karabiberle dilediğiniz kadar tatlandırın.

Üzerine nane serpererek servis edebilirsiniz.



