



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY USULÜ TAVUK SARMASI

Vedat Başaran

1 adet bütün tavuk
1 demet ıspanak (ıspanak yerine pazı da kullanabilirsiniz.)
¼ demet dereotu
1 adet dolmalık kırmızı biber
1 adet dolmalık sarı biber
1 adet dolmalık yeşil biber
1 adet kuru soğan
300 gr. çilav
75 gr. tereyağı
1 su bardağı süt
25 gr. kuşüzümü
30 gr. çamfıstığı
1 tatlı kaşığı kişniş
2 adet çubuk tarçın
Toz bulyon
25 gr. badem
2 tatlı kaşığı tuz
Karabiber / Arzuaya göre

Pirinci ılık suda ıslayın. Kuşüzümünü ısladıktan sonra ıspanakları hazırlayın.

Renkli biberlerin çekirdeklerini çıkarıp, minik küpler halinde doğrayın. Soğanları ve dereotunu ince ince kıyın. Pirinci ve kuşüzümünü süzün. Tereyağını eritip, çamfıstıklarını, kabukları alınmış bademleri ilave edin. Bir iki kez karıştırıp, soğanları katın. Pembeleşinceye kadar bekleyin. Renkli biberleri koyup, bıraktıkları su buharlaşana kadar pişirin. Kuşüzümlerini kattıktan sonra karabiber, tuz ve tarçın ilave edip, iyice harmanlayın. Kaynar su ekleyip, biraz bekleyin. Kaynayınca ıslattığınız çilavı ilave edip, karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, orta ateşte tıkırdamaya bırakın.

İçi temizlenmiş tavuğu, karın kısmından başlayarak, göğüs kemiğinin kenarından ikiye ayırın. But kemiğini, tamamen çıkarın. Kanat kemiklerinin kenarındaki yağları temizleyin. Bu arada pilavı hafifçe karıştırıp, üzerine zencefil ilave edin. Suyunu çekinceye kadar pişirin.

Tavuk etlerini, et tokmağı ile incelterek yayıp, tuzlayıp, biberleyin. Tereyağını, tavada eritip; ince ince kestiğiniz soğanı, hafifçe kavurun. Doğradığınız ıspanakları ilave edin. Ispanaklar suyunu bırakınca karabiber, tuz ve Hindistan cevizi katıp, karıştırın. Süt ilave edip, iki taşım kaynatıp, sıcakta bekletin.

Çilav, soğuduktan sonra içindeki kalem tarçını alın. Dereotunu ilave edip karıştırın. Pilavı, tavuğun bir kanadına yerleştirip, öbür kanadına doğru sarın. Isıya dayanıklı bir kabın içine yerleştirin. Üzerine bir parça tereyağı koyup, 200 C derecede ısıtılmış fırının orta rafında, 30 dakika pişirin. Pişirirken, arada bir kontrol edip; bir kaşık yardımı ile yağlarını tavuğun üzerinde gezdirmeyi ihmal etmeyin.

Piştikten sonra, sıcak ıspanak kavurması üzerinde arzu ettiğiniz şekilde servis yapın.