



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK DOLMA

1 adet büyük boy tavuk

İç için:

1,5 su bardağı pirinç

2 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı kuş üzümü

1 yemek kaşığı dolmalık fıstık

2 su bardağı sıcak su (tavuk suyu da kullanabilirsiniz)

2 yemek kaşığı tereyağı

1/2 çay kaşığı tarçın

1 ay kaşığı tuz

1 ay kaşığı karabiber

Üzeri için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 ay kaşığı toz biber

Kuru soğanları küp küp doğrayın. Tereyağını pilav tenceresinde eritin. Doğradığınız soğanları renk alana kadar kavurun. Pirinçleri ilave edin 5-6 dakika kavurun. Dolmalık fıstık, kuş üzümü, karabiber ve tarçın ekleyin. 2- 3 dakika daha kavurun. Sıcak suyu ilave edin ve tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika demleyin.

Temizlenmiş, kemiksiz tavuğun içine kaşık yardımıyla hazırladığınız iç pilavı ilave edin. Tavuğun pişerken ayrılmaması için bacaklarını çapraz bir şekilde bağlayın. Tereyağı, limon suyu ve toz biberi bir kapta karıştırın. Tavuğu hazırladığınız tereyağlı karışım ile yağlayın.

180 derecede 45 dakika pişirin. Pilavıyla beraber porsiyonlayıp servis edin.