



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK DOLDURMA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Fiske karabiber
4,5 Su Bardağı tavuk suyu
1 Bütün tavuk
3 Su Bardağı pirinç
100 gr karaciğer
1 Fiske tuz
0,5 Çay Kaşığı tarçın

tavuk kaynatılır.bir tencereye sana yağı koyulur içine kaynatılıp kabukları çıkarılmış bademler küçük küçük kesilerek tencere alınır hafif pembeleşene kadar kavrulur, içine küçük doğranmış ciğerler eklenir. Kavrulunca içine yıkanmış ve suyu iyice süzülmüş pirinç eklenir, biraz karıştırılıp içine kaynar tavuk suyu dökülür. Tuz, kuş üzümü, karabiber, tarçın ilave edilir. Kaynayınca ateş kısılır suyunu çekene kadar bekletilir. Ateş kapatılır tencerenin üstü beyaz bir kağıtla örtülür üzerine kağıdı kapatılır. 20 dk bekletilir. Tavuk bir tepsiye alınır içi pilavla doldurulur.tavuğun üzerine biraz tuz serpilir. Tepsiye bir bardak su veya tavuk suyu eklenir fırına verilir. Tavuk kızarıncaya kadar kısılı ateşte fırında bekletilir. Arzuya göre kızartılmış patates ve salatayla servis yapılır.