



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI TAVUĞU

- 1 adet bütün tavuk
- 2 adet havuç
- 15 adet arpacık soğan
- Taze kekik
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- İç pilav için:
 - 1 adet kuru soğan
 - 2 yemek kaşığı tereyağı
 - 1 yemek kaşığı sıvı yağ
 - 2 su bardağı baldo pirinç
 - 1 tatlı kaşığı tarçın
 - 2 tatlı kaşığı yenibahar
 - 3 yemek kaşığı kuş üzümü
 - 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
 - 10-12 adet kestane
 - 1 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle iç pilavı hazırlayarak işe başlayın.

Tereyağını ve sıvı yağı bir tencereye alın.

Küp küp doğradığınız soğanları pembeleşene kadar kavurun.

İçine dolmalık fıstıkları ilave edin.

Suda bekletip yıkadığınız pirinçleri de ilave edip pirinçler şeffaflaşana kadar kavurun.

Kuş üzümü, haşlanmış kestane ve geriye kalan tüm baharatları da ekledikten sonra tekrar karıştırın.

3 bardak kadar sıcak su ekleyip pilavınızı pişirin ve dinlenmeye alın.

Tavuğun her yerini tereyağı ile iyice yağlayın.

Kalan tereyağını, havuç ve arpacık soğanları tavuğun içine yerleştirin.

Taze kekiği de tavuğun üzerine ve iç kısmına yerleştirdikten sonra pişirme torbasında 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.

Pişen tavuğu fırından çıkarın.

İçindeki sebzeleri servis tabağına alın.

Sebzelerin yerine iç pilavı doldurun.

Yılbaşı tavuğunuz servise hazır!



© lezzetler.com tarif no:147643 • adı:Yılbaşı Tavuğu • gönderen:ahmet dayı • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:41