

Kestaneli Ic Pilav Ve Tavuk Dolma

Malzemeler

15-20 adet kestane
1,5 su bardagi pirinc
1 adet orta boy kuru sogan
2,5 yemek kasigi kus uzumu
1 yemek kasigi dolmalik fistik
1 demet dereotu
2-3 adet kup seker
1 yemek kasigi tereyagi
2 yemek kasigi siviyağ
2,5 su bardagi su
tuz, karabiber
1 adet butun tavuk
1/2 adet limon
kirmizi pulbiber, kekik, biberiye, tuz
1 adet buyuk boy firin poseti

Yapilisi

Pirinçler yikarak, uzerine cikacak kadar su ve tuz eklenip kapatilarak en az yarim saat bekletilir.

Kestaneler suda bekletilmeden uzerleri maket bicagi ile enine cizilir. Teflon tavaya ya da tencereye konulup kabuklari acilmaya baslayincaya kadar ocakta pisirilir. Sicak iken kabuklari guzelce soyulur.

Kus uzumu sicak suda bir sure bekletilip yikanir.

Yemeklik dogranmis sogan ve yaglar tencereye alinarak, soganlar pembelesinceye kadar kavrulur. Dolmalik fistik ve pirinc eklenip bir sure daha kavrulur. Kus uzumu, kestaneler ve su eklenir. Birkac damla limon suyu damlatilir, seker atilir, tuzu ayarlanir. Kaynamaya baslayinca kisik ateste pismeye birakilir. Pilav suyunu cekince ince kiyilmis dereotu ve karabiber eklenip, karistirilir ve demlenmeye birakilir.

Tavuk iyice temizlenip, (Ocakta tutsulenir) yikanir. Hazirlanan pilav tavugun icine doldurulur, birkac kurdan ya da igne-iplik yardimiyla kapatilir. Her tarafina limon suyu surulur, tuz ve baharatlarla tatlandirilir. Firin posetine bir tatli kasigi un dokulup, sallanarak her tarafinin unlanmasi saglanir. Tavuk posetin icine yerlestirilir, posetin agzi kapatilir. Kurdanla bir kac yerinden (hava cikabilmesi icin) delik acilir. Orta isili firinda iyice kizarincaya kadar pisirilir.servise hazir.ellerimize saglik