

## **2. Tavukla Yaratıcı Tarifler Yemek Yarışması Finalisti Şefika Janset**

### **ZENCEFİLLİ PORTAKALLI BUĞDAY PİLAVI YATAĞINDA LAVANTALI TAVUK**

#### **MALZEMELER**

- 1 bütün tavuk
- 1 yemek kaşığı kuru lavanta
- 3-4 dal taze biberiye
- 3-4 dal taze adaçayı
- 3 diş sarımsak
- 5 yemek kaşığı tereyağı
- 10-12 adet arpacık soğan
- Tuz, karabiber

#### **Pilav için**

- 1 kâse aşurelik buğday
- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil rendesi
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

**Süslemek için** portakal dilimleri ve kuru lavanta

#### **YAPILIŞI**

- Tavuğu iyice yıkayıp kuruluyoruz.
- Sarımsakları, ada çayını, biberiyeyi bıçakla iyice doğruyoruz.
- Tereyağı ile karıştırıyoruz, tuz ve karabiber ekliyoruz.
- Tavuğun her yerine içine dışına tereyağlı karışımı yediriyoruz.
- Tavuğun içine arpacık soğanları dolduruyoruz.

- 200 derece fırında 1 saat pişiriyoruz.

**Pilav için;**

- Buğdayı hafif haşlıyoruz.

- Tavada tereyağını eritip buğdayı hafif kavuruyoruz.

- Portakal kabuğu rendesini ve zencefil rendesini ekliyoruz karıştırıyoruz.

- Tavuk suyunu ve portakal suyunu ekleyip, pilavımızı pişiriyoruz.

Pişen pilavı servis tabağına alıyoruz, ortasına tavuğumuzu yerleştiriyoruz, portakal dilimleri ve lavanta ile süsleyip, servis ediyoruz. Afiyet olsun.