



## Tuhannen ja yhden yön kana herkullinen uuniruoka

- 1 broileri
- 100 g riisiä
- 125 g voita
- 4 hienoksi hakattua sipulia
- kourallinen korintteja
- 250 g kuorittuja manteleita hakattuna
- 100 g suolattuja pistache-pähkinöitä
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- ½ tl chilippuria
- 2 hyppysellistä sairamia
- ½ tl inkivääriä pulverina
- suolaa
- pippuria
- pinnalle hunaja-voisulaseosta

Keitä riisit. Keitä rusinoita 10 min. ja siivilöi ne. Pane kulhoon keitetyt rusinat voin ja hunajan kanssa, ja vatkaa ne tahna-maiseksi. Lisää riisit, pähkinät sekä mantelit tahnaan. Mausta seos suolalla, sahiramalla ja chilippurilla.

Täytä broileri tai kana seoksella. Sulje. Sulata nokare voita padassa. Ruskista hienonnetut sipulit ja laita kana niiden päälle. Kostuta sulatetulla voilla, johon on lisätty ruokaluskalinen hunajaa. Tuhannen ja yhden yön kana valmistuu uunissa kypsentämällä 175 asteessa reilu tunti.



**Aidon hyvän tekijä**

[f](#) [y](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



**RESEPTIKIRJASTO**

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:  
[hunaja.fi/reseptit](#) ja [mieleinen.fi/reseptit](#)

TILAA  
HUNAJASI HELPOSTI  
KAUPPA.HUNAJA.FI