



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM PİLAVI (İRAN)

1,5 su bardağı nohut akşamdim ıslatılır
2 su bardağı pirinç
4 su bardağı tavuk suyu veya su
125 gr. nargarin
2 orta boy soğan
1/2 kemiksiz tavuk göğsü haşlanacak
1'er çay kaşığı tarçın ve karabiber
1 tatlı kaşığı seker ve tuz
1/4 limon suyu

Ön hazırlık olarak akşamdan ıslatılmış nohutları haşlayın. Haşlanan nohutları delikli kepçe ile alın. Pirinçleri ılık tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletin. Haşlanmış tavuk göğsünü kuşbaşı iriliğinde doğrayın. Bir tencereye yağı atıp eritin. Küp doğranmış soğanları ekleyin. soğanlar pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun. Pirinçleri nişastası gidene kadar birkaç kez suda yıkayın. iyice süzüp tencereye boşaltın. Şeffaflaşana kadar karıştırarak kızartın. Yuvarlak tabanlı bir tencereye haşlanmış nohutları yerleştirin, Üzerine tavuk etlerini yayıp pirinçle kapatın. Tencerenin kenarından sıcak tavuk suyunu boşaltıp tuz ve şeker ekleyin. Pilavı ağır ateşten pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Pilavı ateşten alıp 15-20 dakika demlendirin. Acem pilavınızı tencereyi servis tabağına ters çevirip, tarçın ve karabiber eklenerek sunabilirsiniz.