



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI CEVİZLİ VE TAVUKLU PİLAV

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 200 g Tavuk Göğsü
- 100 g İri Kıyılmış Ceviz
- 2 Adet İri Boy Ayva (İri parçalar halinde dilimlenmiş)
- 1 Adet Kuru Soğan
- 4 Yemek Kaşığı Nar Ekşisi
- 1 Adet Nar

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.

Soğuk suyla nişastasız gidene kadar yıkadığınız pirinçleri tencereye alın.

Küp doğranmış soğanı, cevizleri ve ince şeritler halinde doğranmış tavuğu ekleyin. 1-2 dakika orta ateşte kavurun.

Dilimlenmiş ayvaları tencereye ekleyin ve ayvaların rengi değişinceye kadar kavurun.

2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin.

Kısık ateşte pirinç suyunu çekinceye kadar kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin.

10 dakika boyunca demlenmeye bırakın.

Son olarak üzerine nar ekşisi döküp nar taneleri serpiştirerek servis edin.

