



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLAV

Özgür Şef

3 adet tavuk but
1 su bardağı jasmin pirinci
1 adet büyük yeşil biber
1 adet kuru soğan
1 demet taze soğan
1 dal taze biberiye
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı zerdeçal
Tuz
Karabiber

Pilav tenceresine zeytinyağı dökün. Tavukların her iki tarafı da çıtır olana kadar kızartın. Sonra tavukları bir tabağa alın. Aynı tencereye ince doğranmış kuru soğanları ilave edin kavrulduktan sonra pirinçleri ilave edip iki katı kadar su ilave edin. Bir kere karıştırdıktan sonra tavuklar dahil bütün malzemeyi içine ilave edip karıştırın. Ocağı kısıp tencerenin kapağını kapatın. 30 dakika sonra servise hazır olacaktır.