



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PİLAV

- 1 Tavuk
- 1 Su bardağı pirinç
- 1 Ufak soğan
- 2 Çorba kaşığı tereyağı
- 2 Kahve kaşığı tuz
- 1 Kahve kaşığı karabiber
- 1 Tutam tarçın
- 1 Çorba kaşığı fıstık
- 1 Çorba kaşığı kuş üzümü

Tavuğu bol suyla calkalayınız. Büyük bir tencereye koyarak on iki bardak su ve soyulmuş ikiye bölünmüş küçük bir soğanla haşlayınız. Tavuk iyice pişince katısını ciğer ve yüreğini alarak küçük küçük kıyınız. Pirinci ayıklayıp iyice yıkayınız ve süzünüz. Pirinci bir tencereye koyunuz. Üstüne tavuğun suyundan iki bardak ilâve ediniz. Çam fıstığı, kuş üzümü, tuz, karabiber, tarçın küçük küçük kestiğiniz katı, ciğer vs.yi de tencereye atınız. Tencerenin kapağını kapatarak orta ateşte pilâvı pişiriniz. Pilav suyunu çekince tavada eriteceğiniz iki çorba kaşığı yağı üstüne gezdiriniz.

Altını söndürüp kapağını kapatarak pilavı dinlenmeye bırakınız. Tavuğu suyla ısıtınız. Sonra tavuğu bir servis tabağına alınız. Pilavı da etrafına yerleştirerek servis yapınız.

[ML® Mişoriz için tıklayın](#)