



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUKLU PİLAV

2 adet tavuk budu
3 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
4,5 su bardağı tavuk suyu
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber

Pirinç ılık tuzlu suda yarım saat bekletilir. Tavuk budu düdüklüde haşlanır. Pirinç süzgece çıkarılır, bol soğuk suda yıkanır, süzülür. Tencereye tereyağı konur. Pirinç atılır, incitmeden 5 dakika kadar kavrulur. Sonra kavrulmuş pirinç fırın kabına aktarılır. Üzerine tuz, karabiber ve tavuk suyu eklenir. Şöyle bir karıştırdıktan sonra üzerine iri parçalara ayrılmış tavuk eti bırakılır. Kabin ağzı folyoyla sıkıca kapatılır. 180 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir.

[ML® Fırında Domatesli Pilav için tıklayın](#)

[ML® Fırında Bulgur Pilavı için tıklayın](#)