



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PİRİNÇ PİLAVI

Yarım tavuk

500 gram pirinç (2 bardak)

750 gram su, ya da et suyu (3 bardak)

80 gram sadeyağı, ya da tereyağı

80 gram margarin (4 çorba kaşığı)

Tuz

1 Bir tencerede yarım tavuk haşlanır, iyice yumuşayınca didiklenir kenara ayrılır.

2 Bir tepsiye 2 tepeleme dolu bardak pirinç koyarak taş ve darılarını ayıklamalı, sonra pirincin iyice üstünü kaplayacak kadar sıcakça su ile 1 dolu çorba kaşığı da tuz ilâve ettikten sonra, su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalıdır.

3 Su soğuyunca, pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar, üç beş defa soğuk suda yıkamalı, sonra da iyice süzmelidir.

4 Sonra bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sade, ya da tereyağı, 4 silme çorba kaşığı margarin koyarak, yağı hafifçe kızdırmalı, sonra kızdırılmış bu yağa 3 bardak tavuğun haşlama suyu ile bir silme çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, yağlı suyu kaynamaya bırakmalı, sonra da kaynamakta olan bu suya, yıkanmış ve süzmüş olduğumuz pirinçleri ve didiklenmiş tavuk parçalarını katarak, tencerenin kapağı kapatılmış olarak, pirinçler suyunu çekinceye kadar önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere pişmeye bırakmalıdır.

5 Pirinç suyunu çekince; tencerenin üstüne bir peçete, peçetenin üstüne de tencerenin kapağını kapattıktan sonra, çok hafif ateşte pilavı yarım saat kadar demlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapılmalıdır.