



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PİLAV

MALZEMELER

2 bardak pirinç
3 bardak tavuk suyu
2 çorba kaşığı margarin
1/2 tavuk

YAPILIŞI

Bir tencereye 3 bardak su ile tavuğu haşlayın. Tavuk iyice haşlandıktan sonra parçalara bölüp bir tarafa bırakın. Diğer taraftan 2 bardak pirinci ayıklayıp yıkayın, üzerini geçecek kadar su koyup, tuz ilave ederek 20-25 dakika ıslatın. Sonra pirincin duru suyu çıkıncaya kadar iyice yıkayın.

Bir tencereye margarin koyup hafif kızdırın, sonra buna 3 bardak tavuğu haşladığınız suyu, pirinçleri, parçalara bölünmüş tavuğu ve tuzu ilave edin ve pirinçler suyunu çekene kadar önce kuvvetli sonra kısık bir ateşte pişmeye bırakın. Pirinçler suyunu çekince yarım saat demlendirip servis yapın.

[ML® Kırdı için tıklayın](#)



Fotoğraf "can siper" tarafından gönderildi. 14.11.2016