



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 baş soğan
1 baş havuç
2 bardak pirinç
3 bardak tavuk suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı fıstık
1 yemek kaşığı kuşüzümü
1 tatlı kaşığı şeker
tuz
karabiber

Temizlenmiş ve yıkanmış tavuğu dört parçaya bölünmüş soğan ve havuçla üzerini geçecek kadar su ve biraz tuz koyup ateşe (Oturtun. Köpüğünü alın yumuşayana kadar pişirin. Tavuęun katı ve ciğerini fındık büyüklüğünde doğrayın. 3 bardak tavuk suyu, doğranmış ciğer ve katisi ile yakınmış üzüm ve pembe renkte kavrulmuş fıstığı bir tencerede ateşe koyun. Kaynayınca süzölmüş Dirin, tuz, karabiber, tarçın ve şeker katın. Suyunu çektirin. 1-2 kaşığ tereyağı koyup kapalı olarak demlendirin. Tavuęu ister olduğu gibi, ister kızartılmış olarak bir tepsiye alın, etrafına pilavı yerleştirip servis yapın.