



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU PİLAV

Malzemeler:

2 su bardağı pilavlık pirinç,
orta büyüklükte bir tavuk,
1 çay kaşığı dolmalık fıstık,
1 adet orta büyüklükte kuru soğan,
2 çorba kaşığı yağ
yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Tavuk iyice yıkanır ve pişirilir. Tencereye yağ, rendelenmiş soğan ve tavuğun ciğeri konulup kavrulur. Daha sonra fıstık ve pirinç ilave edilir. 10 dakika kadar sonra sıcak su ve tavuğun suyu pirinçlerin üzerine dökülür, suyu çekene kadar pişirilir. Tavuklar fırında kızartıldıktan sonra pilavın üzerine konularak servis yapılır.

[ML® Mayhoş Pilav için tıklayın](#)