



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖREKOTLU PİLAV ÜSTÜ TAVUK

Elif Korkmazel

200 gram mantar
600 gram derili tavuk eti
1 çay bardağı zeytinyağı
3 çorba kaşığı çörek otu
2 su bardağı pirinç
2 soğan
1 havuç
4 diş sarımsak
3 kemer patlıcan
3 sivri biber
4 domates
2 çorba kaşığı tereyağı

Kuşbaşı doğranmış mantarları suyunu bırakıp çekene dek zeytinyağında pişirin. Tavuk etlerini derileriyle birlikte iri parçalar halinde kesip üzerine yerleştirin, kızartın. Daha sonra mantar ve etleri fırın kabına aktarın, çörek otu serpin ve bir saat pişirin. Küp doğranmış soğanı, havucu ve sarımsağı tencerede kavurun. Alacalı soyduğunuz patlıcanları küçük küpler halinde doğrayın ve üzerine ekleyin. Sivri biberleri de irice doğrayıp ilave edin, kavurmaya devam edin. Domatesini koyduktan 5 dakika sonra pirinci ve 2 su bardağı suyu ekleyip hiç karıştırmadan, tencerenin kapağını sıkıca kapatın. Kısık ateşte 25 dakika pişmeye bırakın. Tereyağını koyun. Servis tabağına alıp üzerine kızarmış tavukları dizin.