



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
Yarım kilo kemiksiz tavuk eti
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
Yeterince et suyu
1 su bardağı haşlanmış nohut

Pirinçleri tuzlu ve ılık suda 15 dakika bekletip suyunu süzün ve bol suda yıkayın. Soğanı rendeleyip tereyağıyla birlikte 5 dakika kadar kavurun. Üzerine tavuk etlerini ekleyip karıştırın. Karıştırarak her tarafının renginin dönmesini bekleyin. Pirinçleri ve az haşlanmış nohudu da ekleyin, sonra üzerini geçecek kadar et suyunu verin. 35 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Servis tabağında sıcak olarak sunum yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 06.04.2021