



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABSA (SUUDİ ARABİSTAN)

Şeref Pekin

1 su bardağı pirinç
½ tavuk
1 adet soğan
1 adet domates
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Yenibahar
Muskat
Zencefil
Tarçın
Çam fıstığı
Badem
Kuru üzüm

Soğan yemeklik doğranır domates ve sarımsakla beraber yağda kavrulur. Üzerine tavuklar ve baharatlar eklenir, 5 dakika bu şekilde kapağı kapalı kısık ateşte pişirilir. Daha sonra üzerine sıcak su eklenir. Tavuklar pişince tencereden çıkarılıp fırına sürülür, kızarınca fırından çıkarılır. Bu arada sıcak suda bekletilen pirinçler pilav tenceresine alınır üzerine tavukların çıktığı su dökülerek pişirilir. Pilav piştikten sonra geniş bir tabağa koyulur üzerine kızaran tavuklar yerleştirilir. Üzerine çam fıstığı, badem ve kuru üzüm serpilir.

