



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI ÇEKİRLEKLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı kayısı çekirdeği içi
1 adet tavuk budu
100 gram margarin
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı tavuk suyu

Öncelikle pirinç sıcak ve tuzlu suya ıslatılır. Kayısı çekirdekleri içi kısa süre kaynatılır, ince kabukları çekerek çıkarılır.

Tencereye margarin ve sıvı yağ konur yağlar ısınır karışınca kayısı çekirdekleri eklenir ve kavrulur.

Kayısı çekirdekleri pembeleşince suda beklemiş olan ve birkaç kez soğuk suda yıkanmış pirinç eklenir.

Pirinç sertleşene kadar kavrulur. Üzerine daha önceden haşlanmış ve ayıklanmış tavuk budu eklenir ve birkaç kez karıştırılır.daha sonra tuz ve tavuk suyu eklenir.pilav kaynayana kadar orta ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte 15 20 dakika daha bekletilir.suyu çekene kadar.daha sonra kapagina peçete yada gazete ile kapatarak beklemeye alınır.