



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI TAVUK

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
400 gr. kuşbaşı tavuk eti
5 adet kuru kayısı
2 çorba kaşığı kuru üzüm
1 adet soğan
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Tarçın
Tuz
Karabiber

Pirinçleri tereyağında kavurun; su ve tuz ekleyip pişirin. Tavuk etlerini zeytinyağında kavurun. Fıstık, kayısı ve üzümü ekleyip 10 dakika pişirin. Baharatları ekleyip ocaktan alın, servis yapın.
