



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARMARİS PİLÂVI (MUĞLA)

1/2 kilo pirinç ve tavuk suyuyla bir pilâv pişirmeli. Pilâv pişerken bir tavaya 4 çorba kaşığı zeytinyağıyla 1 çorba kaşığı sadeyağ koymalı. Yağ kızmaya başlayınca rendelenmiş bir küçük baş soğan katmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak soğanı kavurmalı. Soğan pembeleşmeden buna rendelenmiş havuçla ince ince doğranmış bir sap kerevizi katmalı.

Sebzeler kavrulunca ince ince doğranmış iri bir kemiğin iliğini, kıyılmış tavuk karaciğeriyle yüreğini ve katisını katmalı. On dakika da bunları kavurduktan sonra 2 çorba kaşığı tuzsuz natürel domates salçası katmalı. Salça iyice pişinceye kadar tavayı ateşte tutmalı. Gerekirse bir fincan sıcak tavuk suyu katmalı. Tavayı ateşten indirmeden iki dakika önce tuzunu ve biberini serpip, kaşıkla birkaç defa karıştırmalı. Demlendirilen pilâvı servis tabağına boşaltınca üstüne salçayı dökmeli, bir - iki defa harmanladıktan sonra servis yapmalı.

[ML® Lokum Pilavı için tıklayın](#)