



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRÇİKLİ PİLAV (ŞANLIURFA)

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak tavuk suyu veya su
1 adet tavuk göğsü
2 adet soğan,
2 adet havuç
½ çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
2-3 diş sarımsak
50 gr badem
Tuz
Karabiber

Tavuk göğsünü yıkayıp bir tencereye alın. Üzerine çıkacak kadar su, sarımsak ve tuz ekleyerek haşlayın. Bademleri sıcak suda bekleterek kabuklarını soyun. Haşlanan tavuk etini kemiklerinden ayırarak küp şeklinde doğrayın. Diğer tarafta pirinci tuzlu sıcak suda 1 saat kadar bekletin. Bol su ile yıkayarak süzün. Küçük küçük doğranmış soğanları ve kibrit çöpü şeklinde doğranmış havuçları, kabuğu soyulmuş bademlerle birlikte sıvı yağda 5-6 dakika kadar kavrun. Tencereyi ateşten alarak karışımın üzerine doğranmış tavuk etlerini de ilave edip karıştırın. Pirinçleri bir tencereye boşaltılıp üzerine sıcak tavuk suyunu dökün. Önce 2 dakika harlı ateşte sonra kısık ateşte pirinç suyunu çekinceye kadar pişirin. Pilav piştikten sonra 15 dakika kadar demlenmeye bırakın. Genişçe bir servis tabağına tencereyi ters çevirerek şekli bozulmayacak bir biçimde pilavı boşaltın. Üzerine de hazırlanan tavuklu karışımı dökerek süsleyip servis yapın.