



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOSİSLİ PİLAV

Gerekli malzeme 4 kişilik

250 gr baldo pirinç

1 soğan,

1 salçalık biber

3 çorba kaşığı sıvıyağ

200 gr tavuk eti

100 gr soyulmuş sosis

2 domates

2.5 su bardağı tavuk suyu

1-2 dal yeşil soğan

3-4 dal maydanoz

Tuz,

Karabiber

Soğanı ince ince kıyın. Biberin çekirdeklerini temizleyip doğrayın. Tavuk etini haşlayıp küçük kuşbaşı doğrayın. Sosisleri ince dilimleyin. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Sıvıyağı pilav tenceresinde kızdırın. Soğan ve biberi ekleyip yumuşayana kadar birkaç dakika kavurun. Yıkamış pirinci ekleyip 3-4 dakika karıştırarak kavurmaya devam edin. Tavuk suyu, tuz ve karabiber ekleyip kaynamaya bırakın. Tavuk parçaları, sosis, domates ve ince kıyılmış yeşil soğanı ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp pilav suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Pastırmalı Pilav için tıklayın](#)