



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ARAP PİLAVI

2 su bardağı pirinç
100 gr margarin
Yarım çay bardağı dolmalık fıstık
5-6 adet karanfil
2 adet çubuk tarçın
Yarım çay bardağı kuskus
Yarım çay kaşığı safran baharatı
1 su bardağı haşlanmış tavuk eti
3 su bardağı Tavuk suyu

Pirinç yıkadıktan sonra margarin tencerede eritilir. Dolmalık fıstık, kuskus, tarçın ve karanfiller eritilmiş margarinimizde kavrulur. Kuskusun rengi değişince pirinçler ve safran eklenir. Bir süre daha kavrulur. Kaynar Tavuk suyu tuz ve önceden haşlanmış küçük parçalara ayrılmış tavuk etleri pilava eklenir. Ağı kapatılarak pişmeye bırakılır. Pişen pilav ağı açılmadan demlenmeye bırakılır.