



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BEZELYELİ KIRMIZI PİRİNÇ PİLAVI

2 yemek kaşığı tereyağı
200 gr kuşbaşı haşlanmış tavuk eti
2 su bardağı kırmızı pirinç
1 çay bardağı mısır
1 su bardağı bezelye
2 çay kaşığı tuz
4 su bardağı sıcak su

Mısır ve bezelye bir tencerede haşlayın. Kırmızı pirinçleri sıcak suda 10 dakika bekletin. 2 yemek kaşığı tereyağında haşlanan mısır ve bezelyeyi kavurun. İçine sıcak suda bekletilmiş kırmızı pirinçleri ve 2 çay kaşığı tuzu ekleyin. 4 su bardağı sıcak suyu ilave edip pişmeye bırakın. Pilav pişince içine haşlanmış ve küçük doğranmış tavukları döküp harmanlayın.