



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÜRYAN

5 adet tavuk budu
3 su bardağı pirinç
1 adet soğan.
3 yemek kaşığı yağ
Tuz

Butlar temizlenip yıkanır. Bol suyla haşlanır. Soğan ince ince doğranarak yağla kavrulur. Salça katılarak karıştırılır. Pirinç 2-3 defa yıkanıp pişirileceği tepsiye boşaltılır. Üzerine kavrulmuş soğan katılır. Kaynar tavuk suyundan, 5 su bardağı pirincin üzerine dökülür. Tuz ilave edilir ve karıştırılır. Butlar üzerine dizilir. Önceden kızdırılmış fırına sürülür. Pirinç suyunu çekince fırından alınır.

