



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU PİLAV

bütün tavuk  
1 baş soğan  
1 baş havuç  
2 bardak pirinç  
3 bardak tavuk suyu  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı fıstık  
1 yemek kaşığı kuşüzümü  
1 tatlı kaşığı şeker  
tuz  
karabiber

Temizlenmiş ve yıkanmış tavuğu dört parçaya bölünmüş soğan ve havuçla üzerini geçecek kadar su ve biraz tuz koyup ateşe oturtun. Köpüğünü alın yumuşayana kadar pişirin. Tavuğun katı ve ciğerini fındık büyüklüğünde doğrayın. 3 bardak tavuk suyu, doğranmış ciğer ve katası ile yakınmış üzüm ve pembe renkte kavrulmuş fıstığı bir tencerede ateşe koyun. Kaynayınca süzölmüş pirinç, tuz, karabiber, tarçın ve şeker katın. Suyunu çekirin. 1-2 kaşık tereyağı koyup kapalı olarak demlendirin. Tavuğu ister olduğu gibi, ister kızartılmış olarak bir tepsiye alın, etrafına pilavı yerleştirip servis yapın.

[ML® Mahmudiye için tıklayın](#)

---