



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ŞARK PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 parça tavuk göğüs eti
1 adet soğan
2 adet domates
4 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı çekilmiş ceviz içi
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı kekik
1 tutam Tuz, karabiber

Tavuk etlerini kuşbaşı doğrayıp tencereye alın ve üzerini örtecek kadar su ilave edin. Tuz serpip iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Eti kevgirle bir tabağa alıp tavuk suyunu saklayın.

Pirinci yıkayıp limonlu ve tuzlu sıcak suda yarım saat bekletin. Bol suyla yıkayıp süzün. Soğanı soyup doğrayın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın.

Tereyağını tencerede eritin. Tavuk etlerini ve soğanı ilave ederek kavurun. Ceviz, kekik, tuz, karabiber ve defne yaprağını ekleyin. Pirincini ilave edip 3 bardak tavuk suyunu ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ateşten alıp üzerini kağıt havluyla örtüp dinlendirin. Harmanlayıp servis tabaklarına alın. Sıcak olarak servis yapın.