



ACEM PİLAVI

1 tavuk
1 bardak nohut
3 su bardağı pirinç
2 soğan
4 rendelenmiş havuç
Katıyağ
Karabiber
Yenibahar
Tuz

Nohutu akşamdan ıslatın. Pirinci sıcak suda bekletin ve yıkayın. Tavuk, nohut ve havucu ayrı ayrı haşlayın. Tavuğun suyunu ayırıp, etlerini didikleyin. Doğranmış soğanları yağda pembeleştirin. Bir tencereye sırayla ve üst üste, et, nohut, havuç ve pirinci istifleyin. Baharatları ve tuzunu ekleyin, istifi bozmadan, 4 bardak sıcak tavuk suyunu döküp üstüne yağ koyun ve suyunu çektirin. Kalıbı bozmadan ters çevirin.



Fotoğraf "şans eseri" tarafından gönderildi. 19.02.2020