



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEM PİLAVI

Ergun Köknar

- 2 su bardağı çilavlık pirinç
- 8 su bardağı su
- 3 tatlı kaşığı tuz
- 8 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı tuz (ıslatmak için)
- 1 adet haşlanmış, kızartılmış tavuk

Çilavlık pirinci ılık suda bir kaç defa yıkayınız. Yıkadığınız pirincin üzerine ılık tuzlu su koyarak, bir gece bekletiniz. Beklettiğiniz pirinci, tel süzgece alarak, iyice yıkayınız. Bir tencerede su ve tuzu kaynatınız. Kaynayan bu tuzlusu içine, süzüp yıkadığınız pirinçleri ilave ediniz. Beş dakika kadar kaynatınız. Tekrar tel süzgece alıp suyunu süzünüz. Aynı tencerenin altını az bir şey yağlayınız. Tahta kaşıkla bir iki kepçe haşlanmış pirinçten alıp, tencerenin dibine yayınız. Üstüne daha önceden haşlayıp kızarttığınız, kemikleri temizlenmiş, tavuk etinden bir iki kepçe alıp pirinçlerin üstüne yerleştiriniz. Bir kat daha pirinç ve üstüne kalan tavuk etini koyup, geri kalan pirinçle tencereyi doldurunuz. Çok hafif ateşte bir saat kadar demlendiriniz. Tavada kızdırılmış tereyağını pilavın üstüne gezdiriniz. 20 dakika daha demlendirip sıcak sıcak ikram ediniz.
