



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACEM TAVUĐU

4 adet Keskinoglu yumurta
1 orba kaşığı tereyağı
1 su bardađı pirinç
1,5 su bardađı su
1 adet Keskinoglu tavuk gogsu
1 orba kaşığı dolmalık fıstık
Tuz, karabiber, maydonoz

Yumurtaları tek tek kapta ırttıktan sonra her birini teflon bir tavada omlet kıvamında pişirin. Bu arada pirinci yıkayıp süzün. Ayrı bir kapta pirinci ve dolmalık fıstıkları hafifçe kavurup üzerine su ekledikten sonra kısık ateşte pilavı pişirin. Haşlamış olduğunuz tavuk gogsunu didikleyin ve maydonozlarla birlikte pişirmış olduğunuz pilava baharatlarla birlikte ekleyin. Pişirmış olduğunuz omleti düz bir tabağa serip üzerine pilavlı harçtan koyup ters çevirin. Bu işlemi diğer 3 omlet için de yapın. Bezelye ile servis edin.

