



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI TAVUK VE PİRİNÇ

- 2 su bardağı haşlanmış pirinç
- 2 çorba kaşığı soya yağı
- 4 adet Keskinöğlü tavuk göğsü (temizlenmiş)
- 2 çorba kaşığı un
- ½ adet kesilmiş kereviz
- 1 adet soğan
- ¼ su bardağı taze maydanoz
- 5-6 adet domates
- ¼ veya ½ çay kaşığı kırmızı biber
- 1 su bardağı domates sosu

Kereviz ve soğanları ince ince doğrayın. Domatesleri yıkadıktan sonra kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Bir tencerede yağı kızdırıp tavuk göğüslerini kızartın. Etler pişince bir kenara alın. Ayrı bir tavada yağı kızdırıp unu esmerleşene kadar kavurun. Doğramış olduğunuz Kereviz, soğan ve maydanozu ilave edip 15 dakika daha kavurun. İçine domates, biber, domates sosu ve kızarmış olan tavuk etlerini ilave edip 5-10 dakika kadar daha kavurun. Sıcak pilav üzerinde servis edin.

