



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŞEHİRİYE PİLAYI YATAĞINDA TAVUK BUT

8 adet tavuk but
2 su bardağı arpa şehriye
2-3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet domates
1 adet soğan
1 adet sivri biber
1 çorba kaşığı biber salçası
10 adet kuru kayısı
Tuz
Karabiber

Tavukları sıvı yağda hafifçe kızartın. Üzerine irice doğranmış domates, soğan, biber, salça, tuz ve karabiber ilave edip harmanlayın. Tavuk butların üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip, kapağını kapatın. 2.5 saat pişirin. Şehriyeyi pilav tenceresine alıp, rengi dönene dek kavurun. Şehriyenin üzerini geçecek kadar tavuk suyundan ilave edin. Üzerine ikiye bölünmüş kayısı ekleyip, pilav suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alıp, 5-10 dakika demlendirin. Pilavı servis tabağına alın. Üzerine tavuk butları dizip servis yapın.