



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI TAVUK VE PİLAV

3 yemek kaşığ margarin
4 adet tavuk but (veya baget)
20-25 adet arpacık soğan
4-5 adet taze sarımsak
2 orta boy havuç
5-6 dal maydanoz
2 su bardağı kepekli pirinç
3 su bardağı sıcak su
Tuz

2 su bardağı kepekli pirinci bir kaseye alın. Üzerini geçecek kadar kaynar su ekleyip 10 dakika bekletin. Pilav tavaasına margarin alın. Pirinçlerin suyunu süzdürün ve tencereye ekleyin.

Arasına karıştırarak kavurun. Kavurduktan sonra 3 su bardağı kaynar suyu ve tuzu ilave edin.

Harlı ateşte pirinçler suyu çekmeye başlayana kadar pişirin. Daha sonra ateşi iyice kısın ve pirinçlerin tamamen pişmesini sağlayın.

Tavuk butların derilerini, arpacık soğanların ve sarımsakların kabuklarını soyun. Havuçları bıçakla kazıyın ve soğanlarla aynı büyüklükte doğrayın. Tüm malzemeleri geniş bir teflon tavaya koyun. tavukları arasına çevirerek pişirin.

Servis yaparken tavuğun üzerine birkaç maydanoz yaprağı serpin.

