



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI VE YABAN MERSİNLİ PİLAV

4-5 adet kakule
2 adet yıldız anason
4 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı yasemin pirinci
7 su bardağı su
1 tatlı kaşığı safran veya haspir
750 gram küp doğranmış tavuk göğsü
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı file badem
1 çay bardağı yaban mersini
Tuz
Karabiber

Pirinci bol su ile yıkayıp geniş bir tencereye alın. Üzerine 7 su bardağı su, kakule, yıldız anason ve tuz ekleyip dağılmayacak şekilde haşlayıp süzün. Baharatları içinden alın. Safranı 3-4 çorba kaşığı sıcak suya koyup kenara alın. 1 çorba kaşığı tereyağını bir tavaya alıp üzerine unla karıştırılmış tavuk etini katın. Tuz ve karabiber ekleyip soteleyin. Orta boy bir tencerenin tabanını pişirme kağıdı ile kaplayın ve tavuğu tencereye yayın. 2 çorba kaşığı tereyağını kızdırıp haşlanmış pirince ekleyin ve ezmemeye dikkat ederek karıştırın. Pirinci ikiye ayırıp yarısının üzerine safranlı karışımı ekleyin ve karıştırın. Daha sonra tenceredeki tavuğun üzerine bastırarak yerleştirin. Sade pirinci safranlının üzerine yayıp bastırın. Tencerenin kapağının altına temiz bir havlu koyarak kapağını kapatın. En kısık ateşte açığınız ocağın üzerine koyup 15 dakika pişirin. Ocağın altını kapatıp 10 dakika demlendirdikten sonra ters çevirip servis tabağına aktarın. Kalan tereyağını kızdırıp badem ve yaban mersinini hafifçe kavurun. Pilavın üzerine ekleyerek servis yapın.

