



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BİRYAN (SAKARYA - MAKEDON KÜLTÜRÜ)

<https://www.sakarya54.net>

Tavuk (veya Kuşbaşı Et) 1 Adet ( \_ Kilogram )

Pirinç 1 Kase

Margarin 100 Gram

Tuz 1-2 Çay Kaşığı

Tavuk ya da kuşbaşı et suda haşlanır. Haşlanırken üzerinde oluşan kef alınır. 1 Kase pirinç yıkandıktan sonra 100 gram margarin ile 10-15 dakika kadar kavrulur. Fırın 250 derecede ısıtılır ve kavrulan pirinç fırına dayanıklı bir kabın içine alınır. Üzerine 2.5 kase kadar kaynamış et veya tavuk suyundan (sıcak olarak) ilave edilir ve önceden ısıtılmış fırına konulur. Pirinç suyunu çekmeye başlayınca fırından çıkarılır. Üzerine ayıklanmış tavuk eti veya kuşbaşı etler konularak tekrar fırına sürülür. 5 Dakika daha demlenen pirinçlerimiz fırından çıkarılır. Sıcak olarak servis yapılır.