



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİRYANI

(Hindistan usulu tavuklu pilav)

- 1 tavuk (biraz baharat ve biber tuz ile ovularak bekletilecek)
- 2 soğan küçük doğranacak
- 3 cm büyüklüğünde zencefil ince dilimlenecek
- 1 yeşil biber ince doğranacak
- yarım demet kışnis ince doğranacak
- 2 diş sarımsak ince doğranacak
- 3 adet karanfil
- 1 çay kaşığı kakule toz
- 3 adet defne yaprağı
- 2 cubuk tarçın
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 fincan fındık
- 2 dl yoğurt
- 4 yemek kaşığı kavrulmuş soğan (bilmiyorum Türkiye'de satılıp satılmadığını Amsterdam'da hazır kavrulmuşu var)
- 1 yemek kaşığı sirke
- 3 yemek kaşığı gül suyu
- 600 gr buharda pismis basmati pirinç
- 3 yemek kaşığı süt

Soğan kavrulacak, karanfil, kakule, defne yaprağı ve tarçın cubuğu eklenecek. Tavuk eklenecek, zerdeçal, karanfil, sarımsak ve bütün baharatlar eklenecek. Pismeye terk edilecek. Tavuğun pismesinden emin olana kadar. Bu arada fındıklar yağda kızartılacak. Tavuk tencereden alınıp ince didiklenerek tekrar pismeye devam edilecek. Yoğurt eklenecek, kızarmış soğanların yarısı eklenecek ve sirke eklenecek iyice karıştırılacak. Bir fırın kabına buharda pismiş tavuk konulacak üzerine hazırlanan tavuk harcı serilecek en son geri kalan kavrulmuş soğan ve fındıklar serpilmek süt ve gül suyu da serpilmek, fırın kagidi ya da alüminyum folya ile kapatılarak 180 derece fırında 10 dakika pişecek.