



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOŞNAK PİLAVI

Malzemeler 5 kişilik:

1 kg pırasa
2 su bardağı baldo pirinç
2 adet orta boy havuç
5 adet tavuk budu
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı sıcak su
Tuz

Ön hazırlık olarak pirinci, ılık ve tuzlu suda yarım saat bekletelim. İnce, yuvarlak dilimlenmiş pırasaları sıvıyağda hafifçe diriliğini kaybedene dek kavuralım. Havucu da halka dilimleyip kavuralım. Tavuk butlarını haşlayalım. Tencereden alıp, 3-4 kaşık sıvıyağ ilavesi ile teflon tavada arkalı önlü kızartalım. Ilık tuzlu suda beklettiğimiz pirinci nişastası gidene dek birkaç su yıkayalım. Tencereye sıvıyağı ve tereyağı alıp, kızdıralım. Pirinci şeffaflaşana dek kavuralım. Üzerine pırasaları ve havucu yayıp, tavuk budlarını da yerleştirelim. Sıcak suyu ekleyip, hafif ateşte kapağı kapalı olarak pişirelim.