



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BUHARA PİLAVI

1 kase Pirinç  
1 tavuğun göğsü  
1 kase Konserve ya da haşlanmış Bezelye  
Yarım kase haşlanmış ve küp küp doğranmış Havuç  
1 kase Tavuk Suyu  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Tavuk göğsünü haşlayıp etini kemiklerinden ayırıp didikleyin. Pirinci tuzlu sıcak suda bir, iki saat ıslatın. Çukur bir tencerenin tabanına önce didiklenmiş tavuk etlerini yayın. Üzerine sırayla havucu ve bezelyeyi yerleştirip bastırın. Biraz tuz ve karabiber gezdirin. Diğer tarafta başka bir tencerede tereyağı ile iyice yıkanmış pirinçleri ve dolmalık fıstıkları kavurun. Tuz ekleyin. Kavrulmuş pirinci bezelyelerin üzerine yayıp bastırın. Kaynamakta olan bir buçuk kase tavuk suyunu yavaşça pirinçlerin üzerine ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Demlendikten sonra uygun bir tabağı tencerenin üzerine kapatıp tencereyi ters çevirin. Sıcakken Servis Yapın.

---