



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR VE PİRİNÇ KARIŞIMLI TAVUKLU PİLAV

1 su bardağı bulgur
1 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su sıcak su
300 gr dondurulmuş tavuk but eti
1 büyük boy soğan
80 gr sana tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş domates
1 su bardağı badem ceviz karışımı
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Buzluktan çıkardığınız tavuk etini, oda ısısında 10-15 dakika beklettikten sonra keskin ve büyük bir bıçak yardımı ile döner inceliğinde kesin. Soğanın kabuklarını soyup ince kıyın. Tereyağını tencerede ısıtıp soğanı kavurun. İnce dilimlediğiniz tavuk etini ilave edin. 5 dakika kavurup küp rendelenmiş domatesi ekleyin. Bulguru ve pirinçleri ilave edip birkaç dakika daha kavurduktan sonra sıcak suyu, ve tuzu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın. Pilavı önce yüksek ateşte kaynatın, sonra ocağı kısın. Suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın. Taze çekilmiş karabiber ve kıyılmış dereotunu maydanozları ekleyerek tatlandırın. 5 dakika demlendikten sonra servis yapın.

