



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜRYANI (MUSUL IRAK)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

1.5 bardak uzun pirinç (Besmeti pirinci)

½ kg tavuk (göğüs)

3 adet patates

½ bardak tel şehriye

1 avuç kuru üzüm

1 avuç yer fıstığı

1 küçük kaşık tuz

1 küçük kaşık büryani baharatı

Kuruyemişler (isteğe göre)

Sıvı yağ

Öncelikle pirinci kaynamış suda bekletirim ve tavuğu yarı haşlarım.

Patatesleri küçük küpler halinde doğrar kızartırım. Tavuğu da kavururum.

Uzun pirinci (Besmeti pirinci) ayrı bir tencerede pişiririm.

En son baharatı (isteğe bağlı) pirince ilave edip, tuzunu ve büryani baharatını ilave ederim.
