



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTLİK PİLAVI (TAVUKLU VE MANTARLI)

2 kg'lık bir tavuk (8 parçaya bölünmüş)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
250 gr mantar (temizlenmiş)
2 su bardağı pirinç (yıkayıp 30 dakika soğuk suda ıslatılmış ve süzölmüş)
2+1/2 su bardağı tavuk suyu
125 gr (1/2 su bardağı) acı krema

Yağı büyük bir tencerede orta ateşte eritiniz. Köpük inince, tavuk etlerini katıp, sık sık çevirerek 6-8 dakika, her tarafları hafif kahverengileşene kadar pişiriniz. Üstüne tuzun yarısını ve karabiberi serpiniz. Ateşi kısıp tencerenin kapağını kapayarak, 25 dakika daha pişiriniz.

Tencerenin kapağını açıp ateşi orta sıcaklığa yükselterek mantarları katınız. Ara sıra karıştırarak 10 dakika pişiriniz. Pirinci ve geri kalan tuzu ekleyip, ara-sıra karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Sonra, tavuk suyunu üstüne döküp kaynatınız. Kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp ateşi iyice kısarak, pirinç yumuşayıp bütün suyunu çekene kadar 20-25 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip kremayı içine karıştırınız. Pilavı ısıtılmış bir servis tabağına alarak hemen servis ediniz.

Not: Tavuklu ve mantarlı çiftlik pilavını iyi pişirmek için bütün bir tavuk kullanmak gerekir; böylece, tavuk suyunu artan parçalar ve sakatat kısmından çıkarabilirsiniz. Vaktiniz azsa tavuğun parçaları ve hazır tavuk suyu da işinizi görür; ama yemek bütün tavuk kullanıldığı zamanki kadar lezzetli olmaz.