



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN PİLAVI

1 su bardağı bezelye
3 adet havuç
1 adet tavuk göğsü
8-10 dal dereotu
3-4 dal taze soğan
2 adet kırmızı biber
3 adet köy biberi
1 su bardağı konserve mısır
8-10 adet kornişon turşu
1 çay kaşığı tuz (tavuk haşlama suyuna)
Yarım limon suyu
Pilavı için;
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su (600 ml)
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı (60 ml)

Öncelikle uygun bir kap içerisine aldığımız pirince tuz ekleyelim.
Üzerini geçecek kadar ılık suyu ilave ederek yaklaşık 20 dakika beklemeye bırakalım.
Köy biberini veya Charleston biberi küçük küçük doğrayalım.
Kırmızı biberi de yine küçük küçük doğrayarak bir kenara alalım.
Kabuklarını soyduğumuz havucu küp küp doğrayalım.
Küçük bir tencereye aldığımız havuçların üzerine su ekleyerek haşlayalım. Aynı şekilde bezelyeyi de güzelce haşlayalım.
Sebzelerimiz haşlanırken diğer taraftan uygun bir tencereye zeytinyağını alalım.
Üzerine güzelce yıkadığımız pirinçleri ekleyerek kavuralım.
Kavrulup şeffaflaşan pirinçlerin üzerine tuz ve sıcak su ilave edelim. Karıştıralım ve tencerenin kapağını kapatalım.
Kaynayınca kadar yüksek ateşte kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte pilavımız suyunu çekinceye kadar pişirelim.
Ocağı kapattıktan sonra pilavı yaklaşık 10-15 dakika dinlendirelim. Daha sonra nazıkçe karıştıralım.
Pilavımızı büyükçe bir karıştırma kabına aktaralım.
Üzerine haşlayıp didiklediğimiz tavuk göğsü, havuç, bezelye, kırmızı biber, doğranmış kornişon turşu, köy biberi, konserve mısır, doğranmış taze soğan, ince kıyılmış dereotunu ekleyelim.
Limonun suyunu tüm malzemenin üzerine gezdirerek güzelce karıştıralım. Dilediğimiz şekilde servis edelim.

