



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EGE PİLAVI (İZMİR)

1 tavuk
4 su bardağı pirinç
1 kaşık yağ
10 ince çubuk makarna
100 gram badem, yeşil fıstık
8 bardak su
Yeteri kadar tuz.

Tavuk haşlanır. Bir kenara konur, bir kap içinde üç kaşık yağda bir parmak boğumunda küçük küçük kesilmiş makarna kızartılır, bir kenara çıkarılır, haşlanmış, soğuyup temizlenmiş badem ve fıstıklar yağda kızartılır, buna kızarmış makarna, etler piş-mezden bir saat evvel sıcak tuzlu suda ıslanmış dört beş kez kırılmadan yıkanmış pirinç kaynar suya katılır; tuz, biber, fıstıklar ve küçük parçalarda kesilmiş tavuk hep beraber hafif ateşte pişirilir; suyunu çektikten sonra kıvılcım üzerine alınır, üzerine geri kalan yağ dökülür, yarım saat dinlendirildikten sonra karıştırılarak servis edilir.

[ML® Ege Pilavı için tıklayın](#)