



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PİLAVLI TAVUK

2 su bardağı piriç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
6 adet tavuk baget
3,5 su bardağı tavuk suyu

Önce tavuk bagetlerin üzerine su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Piriç suda bekletmeden yıkanır, süzülür. Tencereye yağ konur, eriyince piriç eklenir, 5 dakika kadar kavrulur. Sonra kavrulmuş piriç bir fırın kabına aktarılır, düzeltilir. Önce tuz serpilir, sonra haşlanmış bagetler yerleştirilir, en son tavuk suyu gezdirilir. kabın ağzı aliminyum folyoyla kapatılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Yaklaşık yarım saat pişirilir.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 01.05.2020