



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUKLU PİLAV

6 adet derisi alınmış tavuk baget
2 su bardağı baldo pirinç
1 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
7-8 adet kuru erik
50 gram kuru üzüm
2 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tarçın
Tuz
Karabiber

Tavuk bagetleri tencereye alıp, üzerini iki parmak geçecek kadar su koyun. Defne yaprağı ve tuz ilave edip haşlayın. Suyunu süzdürüp bir kenara ayırın. Ayrı bir yerde pirinci ılık tuzlu suda 30 dakika dinlendirin. Daha sonra suyunu süzdürüp tencereye alın ve tereyağı zeytinyağı karışımında şeffaflaşana dek kavurun. Orta boy kelepçeli kalıbın altına tavuk butlarını yerleştirip, kuru erik ve kuru üzümleri serpiştirin. Üzerine pirinci koyup bastırın. Pirincin üzerini geçmeyecek kadar tavuk suyu ilave edip, kimyon, tarçın ve karabiber serpiştirin. Harmanlayıp, üzerini kapatın ve önceden ısıtılmış 160 derece fırında 45 dakika pişirin.

