



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI TAVUKLU SALATA

3 su bardađı pirinç
1 çay bardağı dolmalık fıstık
1 su bardađı et suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Su
Tavuklu kısım için:
2 adet tavuk göğsü
1 paket mantar
Yarım limon suyu
Yarım paket krema
1 çay bardađı süt
1 tatlı kaşığı un
Yarım çay kaşığı karabiber
Sıvıyağ
Tuz

Öncelikle mantarlarımızı yıkayıp kesip limonlu suya koyalım. Daha sonra suyunu süzdürüp yüksek ateşte bir tavada suyunu çekene dek mantarları pişirelim. Tavuk göğüs etlerini sotelik kesip bir tava içinde üzerine tuz serpererek pişirelim. Daha sonra bir yayvan tencerede tavuk ,krema, süt ,un, mantarları biraz sıvıyağ ile kavuralım.Baharatını ilave edip ateşin altını kapatalım. Pilavımızı belli bir süre tuzlu sıcak suda bekletip nişastası gidinceye dek süzelim. Pilav tenceresi içinde tereyağı ve sıvıyağ ile birlikte fıstıkları kavuralım.Daha sonra fıstıklar çok kavurulmadan pirincide ekliyip hep beraber kavurmaya devam edelim. Et suyu ,sıcak su ve tuz ilave ederek pilavımızı pişirelim. Servis ederken tavuklu mantar ile pilavı şekil vererek sunalım.

