



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖÇMEN PİLAVI

MALZEMELER;

2 su bardağı baldo pirinç
1 tane 1kg'lık tavuk yada 4 tane tavuk but
1 tane kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı+3 yemek kaşığı sıvıyağ
3,5 su bardağı tavuk suyu
Üstü için karabiber
Tuz

YAPILIŞI;

Tavuğu güzelce ocakta tütsüleyip yıkayın. Tencereye koyup üstüne geçecek kadar suyu ilave edin. Soğanını ister haşlanırken ilave edin isterseniz pilavı yaparken koyun.Pirinci sıcak suyla ıslayıp tavuk haşlanıncaya kadar bekletin.

Tavuk haşlanınca fırın tepsisinin içine yağı koyun.Tereyağını eritin ve hemen sıvı yağını ilave edin. Ben sıvı yağını daha çok kullanıyorum sağlık açısından dolayı. Tabi sade tereyağıyla daha lezzetli oluyor.

Yağın içine soğanı (haşlanan tavuğun içine koymadıysanız)incecik kıyın ve kavurun. Yıkadığınız pirinçleri ilave edin biraz pirinçleride kavurun. Pirinçleri kavururken uzun süre kavurmayın kırılırlar. Sonra pirinçlerin üstüne tavukları yerleştirin. Suyunu üstünü örtecek kadar koyun(3,5 su bardağı su tam ölçüsü oluyor). Sıcak fırında suyu çekene kadar sadece altını yakın.Pişmesine yakın fırının üstünüde yakın, tavuklarda kızarsın.

Fırından alınca üstünü örtün.Hatta ben üstünü örttükten sonra sofraya bezi ile güzelce sarıyorum. 15-20 dakika demlendirip öyle servis yapıyorum.Rahmetli babaannemden böyle öğrendim harika oluyor.

Afiyet olsun. Denemenizi tavsiye ederim.