



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HASEKİ PİLAVI

Dilek Girgin

- 1 Adet Tavuk Göğsü
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Adet Soğan
- 1 Adet Kereviz
- 1 Adet Havuç
- 2 Adet Domates
- 2 Su Bardağı Pirinç
- 3 Su Bardağı Tavuk Suyu

Tavuk göğsünü, küçük doğranmış havucu ve kerevizi (sapını da koyabiliriz) bir tencereye koyalım, üzerine su ekleyip tavuk yumuşayınca kadar pişirelim. Tavuğu içinden çıkarıp küçük parçalara bölelim. Suyunu ise içindeki sebzeleri de ezerek süzelim ve bir kenara alalım. Bir başka tencereye zeytinyağını ve küp doğranmış soğanı alıp kavuralım. Ardından küçük doğranmış tavukları içine atıp kızarana kadar çevirelim. Son olarak rendelenmiş domatesleri katıp pişirelim. Pilavı hazırlamak içinse tereyağını eritelim. Yıkayıp süzülmüş pirinci katıp çevirelim. Önceden hazırlamış olduğumuz sebzeli tavuk suyunu katalım ve pişmeye bırakalım. Pirinçler suyunu çekince domatesli ve tavuklu karışımı pilavın üzerine döküp karıştıralım. Dilersek üzerine biraz da rende kaşar dökerek servis yapabiliriz.