



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞLAMA TAVUK BUTLARI

4 tavuk budu
2 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı arpa şehriye
1 su bardağı pirinç
1 defne yaprağı
Tuz, karabiber
1 soğan

Tencereye tavuk butlarını, bütün soğanı ve defne yaprağını yerleştirip üzerine 4 bardak kadar su ekleyip etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Daha sonra süzüp, suyunu pilav yapmak için ayırın. Şehriyeyi tereyağında kavurmaya başlayın. Rengi dönünce üzerine pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Tavuk suyunu koyup 20 dakika kadar pişirin. Pilav pişirirken ölçü soranlara söylemek isterim ki, ben üzerini bir parmak geçecek kadar su koymayı tercih ederim. Bire bir buçuk ya da bire iki ölçü de kullanılabilir, biliyorsunuz pirincine göre değışir. Servis yaparken pilavın üzerine haşlanmış tavuk butlarını yerleştirin.