



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAYIR PİLAVI

3 su bardağı su
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı arpa şehriye
750 gr tavuk göğsü
6 su bardağı tavuk suyu
1,5 tatlı kaşığı tuz

Pirinç suda ıslatmadan bolca yıkanır ve süzülür. Diğer yanda tavuk haşlanır. Tencereye yağ konur, eriyince şehriye atılır ve pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine pirinç atılır, 3 dakika çevirdikten sonra tuz ve tavuk suyu eklenir. Önce orta ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 12 dakika olmak üzere 22 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirilir. Bu arada tavuk eti uzun uzun parçalar şeklinde didiklenir. Kasenin dibine birkaç parça konduktan sonra demlenmiş ve karıştırılmış pilavdan hafif bastırarak konur. Düz tabağa ters çevrilir.