



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HOROZ ETLİ KABUNE

2 su bardağı pirinç
400 gr horoz kuşbaşı but eti
5 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
1 çarliston biber
yeterince tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay bardağı haşlanmış nohut

- 1- Pirinç ayıklanıp yıkanır. Ilık tuzlu suda 20 dakika bırakılır.
- 2- 4 bardak su tencerede kaynatılır. Horoz eti suya bırakılarak haşlanır. Tuz, karabiber atılır.
- 3- Soğuduktan sonra etler suyundan alınır ve lifleri boyunca parçalara ayrılır.
- 4- Soğanlar küçük doğranıp az miktar tuz ve karabiberle ovulur. Doğranmış biberle karıştırılıp tencerenin dibine yayılır.
- 5- Üzerine suyundan süzölmüş pirinç konur. Pirincin üzerine de didiklenmiş etler yerleştirilir.
- 6- Tuz, karabiber serpilir. Eritilmiş kaşık kaşık tereyağı gezdirilir. Kaşığın tersi ile bastırılıp düzeltilir. Üzerine porselen bir tabak kapatılır.
- 7- Tencerenin kenarından 3 bardak sıcak et suyu, nohut konur. Kaynadıktan sonra ateş azaltılarak pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirilir.
- 8- 20 dakika kadar kendi buharı ile demlendirilir. Soğan, pirinç ve etler birbirine karıştırılmadan servis yapılır.