



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

İÇ PİLAVLI TAVUK

MALZEMELER

- 1 ay bardağı (75 ml) sıvı yağ
- 1 paket Knorr Kaçkar Pilav Harcı
- 2 su bardağı (300 g) pirinç (soğuk su ile yıkanmış)
- 2 adet (350 g) tavuk göđsü (ince dövülmüř)
- 100 g tavuk ciğeri (kuşbaşı doğranmış)
- 3 su bardađı (600 ml) su

1. Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp tavuk ciğerlerini kavurun. Daha sonra içine pirinci, Knorr Kaçkar Pilav Harcı'nı ve suyu ilave edip karıştırın. Pilavı bir taşım kaynattıktan sonra kısık ateşte pişirip demlendirin. Pilav pişerken tavuk gğslerini tavada kızartıp servis tabağının içine alın. Tavukların zerine i pilavını koyup, taze kiyılmış dereotuyla süsledikten sonra sıcak olarak servis edin.