



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARAKÖY USULÜ TAVUKLU PİLAV

Tavuk göğsü 500 g (önceden haslanmış)  
Baldo pirinç 1½ su bardağı  
Tereyağı 3 yemek kaşığı  
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı  
Karabiber 1 çay kaşığı  
Tuz 1½ tatlı kaşığı  
Tavuk suyu 2½ su bardağı

Pirinçleri çukur ve geniş bir kasede bol suda en az 1 saat bekletin.

Daha önceden hasladığınız tavukları dilimler halinde kesin. Hasladığınız tavuk suyunu pilavda kullanmak için ayırın.

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Sote 160 °C moduna getirin ve yağları ısıtın.

Pirinçlerinizi 4-5 defa sudan geçirerek yıkayın ve iyice süzün. Süzülen pirinçlerinizi hazneye alarak 6-8 dakika kavurun. Kavrulan pirinçlere tuzu ilave edin.

Daha önceden ayırdığınız tavuk suyunu kaynatın. Kaynayan tavuk suyundan 2½ su bardağı kadar kavrulan pirince ekleyin. Üzerine tavuk dilimlerini yerleştirerek kapağını kapatın.

Gurme Sef'i Buharda Pilav moduna getirerek 6 dakika pisirin. Pisirme işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.

15 dakika demlenmeye bırakın. Sonrasında üzerindeki tavukları başka bir tabaga alarak pilavı karıştırın.

Servis tabaklarına aldığınız pilavın üzerine tavuk dilimlerini koyun. Karabiber serpererek servis edebilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

