



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı sıcak su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı haşlanmış nohut
200 gram tavukgöğsü
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 tutam tarçın
Tuz, karabiber

Tencereye tereyağını koyup eritin. Üzerine küp şeklinde doğranmış tavuk etlerini koyup 5 dakika kavurun. Kavrulan tavuk etlerinin üzerine de pirinci, kuru üzümü ve kuş üzümünü koyup karıştırın. Sıcak suyu üzerine koyup çekinceye kadar kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin. Daha sonra haşlanmış nohodu, zeytinyağını, baharatları üzerine koyup 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp demlenmesi için 5 dakika daha bekleyin ve sıcak servis yapın.