



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI TAVUKLU PİLAV

- 2 su bardağı pirinç
- 2 parça tavuk göğsü
- 3 bardak sıcak tavuk suyu
- 8 adet kuru kayısı
- 1 çorba kaşığı arpa şehriye
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Pirinci ılık suda ıslatıp 20 dakika kadar bekletin. Birkaç kez akan suyun altında yıkayıp süzün. Tavuk etlerini ufak bir tencerede 4 bardak su ile yumuşayana kadar haşlayın. Kuru kayısıları küçük küçük doğrayın. Pilav tenceresinde tereyağını eritip şehriyeyi pembeleşene kadar kavurun. Pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Kuru kayısıları ekleyin ve karıştırın. Üzerine tavuk etlerini haşladığınız sudan 3 su bardağı sıcak su ilave edin. Tuz ekleyip kapağını kapatın ve kısık ateşte pişmeye bırakın. Tavuk etlerini tel tel ayırıp pişmekte olan pilava ilave edin. Tahta kaşıkla karıştırıp ağır ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Tencerenin ağzına bir kağıt havlu örtüp kapağını kapatın ve pilavı 15 dakika dinlendirin. Karabiber ekleyip sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 10.06.2015