



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPSE

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

- 2 bardak kebse pirinç (uzun pirinç)
- 1 kaşık kebse baharatı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet soğan
- 2 adet havuç
- 2 adet domates
- 1 kg tavuk göğsü
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet tavuk bulyon

Öncelikle kebse pirincini 2 saat boyunca suda ıslatıp bekletirim çünkü bu pirinç diğer pirinç türlerinden farklıdır. Sonra tüm sebzeleri, soğanı, biberi, havucu, domatesi küçük küpler şeklinde keserim.

İlk önce tavuk göğsünü pişiririm.

Sonra ayrı bir tencerede soğanı, kırmızı biberi, yeşil biberi, havucu kızartırım.

Sebzeler pişince küçük parçalar şeklinde doğranmış domatesi, kebse baharatını, karabiberi, yenibaharı ve tavuk bulyonu ilave ederim.

Tavuk piştikten sonra küçük parçalara kesip sebzelere eklerim.

Sonra su eklerim.

Su kaynadıktan sonra pirinci eklerim ve 15 dakika boyunca yüksek ateşte kaynatırım.

Sonra tencereyi kapatıp 45 dakika boyunca kısık ateşte pişiririm.