



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAHANA TURŞULU TAVUKLU PİLAV

MALZEMELER

4 adet tavuk butu
3 su bardağı pirinç
1/2 kg lahana turşusu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet soğan
2 su bardağı su

YAPILIŞI

Tavuk butları haşlanır. Ayrı bir tencerede sıvı yağla soğan kavrulur, ince kıyılmış lahana turşusu ilave edilir. Beraber kavrulur su ile pişirilir. Tuzlu ve sıcak suda yarım saat kadar bekletilmiş pirinç ilave edilir, hep beraber biraz kavrulur. Fırın tepsisine boşaltılır. Butlar üzerine yerleştirilir. Karabiberli 4 bardak tavuk suyu ilave edilir. Butların üzerine toz kırmızı biber sürülerek fırına verilir. Ortalama yarım saat kadar pişirilir. Bu arada üsteki pirinçlerin kurumaması için arada bir karıştırılır.

[ML® Lahanalı Pilav için tıklayın](#)