



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAY'S'LI İRAN USÜLÜ PİLAV

Özgür Şef

- 1 SU BARDAĞI JASMİN PİRİNCİ
- 3 ADET KÜP DOĞRANMIŞ TAVUK BUT
- 1 ÇAY KAŞIĞI KÖRİ
- 1 ÇAY BARDAĞI KREMA
- 1 ADET SOĞAN
- 1 ADET BİBER
- 2 KAŞIK ZEYTİNYAĞI

Önce 1 adet soğanı ince ince doğrayın, arkasından da biberleri doğrayın. Bir tencerenin içinde yine önce soğanları sonra biberleri soteleyin. Hemen arkasından pirinçleri atın ve biraz kavurduktan sonra pirincin 2 katı kadar kaynar su ilave edip altını kısın. Diğer tarafta bir tavanın içine biraz yağ koyun ve tavukları soteleyin. Tavuklar pişince bir kaşık köriyi ilave edin. 1 dakika sonra kremayı dökün ve bir taşım kaynadıktan sonra kenara alın. Servis ederken tabağın altına önce pilavı, sonra kırılmış "Lay's"leri, onunda üzerine sotelenmiş tavukları yerleştirin.