



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ PİLAV

Malzemeler

- 1 kg tavuk but eti (Kuşbaşı olarak hazırlanmış olmalı)
- 1/2 çay bardağı sıvıyağ
- 2 çay kaşığı tuz, karabiber
- 2 yemek kaşığı pekmez
- 1 kahve fincanı erik suyu
- 3 su bardağı baldo pirinç
- Türk kahvesi fincanıyla 2 fincan sıvıyağ
- 3 su bardağı sıcak tavuk suyu
- Ayrıca;
- 25 gr tereyağı
- 5-7 adet kuru kayısı
- 5 adet kuru siyah erik (mürdüm olabilir)
- 1 çay bardağı kuru çekirdeksiz üzüm
- 1 çay bardağı soyulmuş badem
- 1 çay bardağı dolusu iri çekilmiş ceviz içi

Hazırlanışı

Kuşbaşı et formunda doğranmış tavuk butlarını kızdırdığınız 1 kahve fincanı sıvıyağa aktarın. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak 5 dakika kadar kavurun. Tuzunu serpin, varsa erik suyunu ya da pekmezi ekleyip 4-5 dakika daha kavurun ve ocaktan alın.

Diğer taraftan, tereyağını başka bir tavaya koyup orta ısı ateşte eritin. Tavla zarı formunda küp küp doğradığınız kayısı ve eriği tavaya koyun. Çekirdeksiz üzüm, ceviz içi ve bademleri ilave edip karıştırarak 5 dakika kadar kavurun. Ocaktan alın.

Bu meyveleri kavurduğunuz tavuklara ekleyin ve bir kenarda bekletin.

Pilavı yapmak için, pirinci bol sıcak suyla yıkayıp süzün. Geniş bir pilav tenceresine kalan 1 fincan sıvıyağı koyup kızdırın. Pirinci ekleyip sürekli karıştırarak 3-4 dakika kavurun. Önceden hazırladığımız meyveli tavuklu karışımı ve sıcak tavuk suyunu katıp tuz ve karabiberi serpiştirdikten sonra karıştırın ve orta ısı ateşte pilav suyunu çekip, üzeri göz göz oluncaya kadar pişirin.

Suyunu iyice çekince altını kısıp, 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın ve demlenmeye bırakın. Demlenen pilavı varsa haşlanmış kestaneyle süsleyerek servise sunun.