



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİŞORİZ

<https://www.arnavut.com>

1 kilo tavuk (kişi sayısına göre eti kendiniz ayarlayabilirsiniz)  
3 su bardağı pirinç  
1 tane soğan  
1 yemek kaşığı salça veya kırmızı toz biber  
100 gr. margarin veya tereyağı

Derin bir tencerede tavuklar üzeri bir parmak su geçecek şekilde ocağa alınıp, kaynatılır. Daha sonra ayrı bir tencerede, ince kıyılan soğanlar margarinle birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur ve içine salça veya kırmızı biber katılır. Kavrulmuş soğanlara pirinçler eklenir ve tane tane olana kadar kavurma işlemi sürdürülür.

Kavurma işlemi bittikten sonra fırın tepsisine konular ve üzerine tavukları pişirdiğimiz tavuk suyu eklenir. Fırına sürülür, pirinçler hafif suyunu çektikten sonra üzerine tavuklar dizilir. Üzerleri kızarana kadar pişirme işlemi sürdürülür.

