



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİŞORİZ

<https://www.arnavutum.com>

Kişi sayısı kadar tavuk eti parçası but olabilir. (isteğe göre tavuk veya kırmızı et; kuzu, koyun veya oğlak kullanılabilir)

1 baş kuru soğan

Zeytinyağı gereken kadar

Pirinç (kaç kişilik olacak katarsa kararı kadar)

Tavuklar önceden kaynatılır suyu kullanılır. Pirince normal su kullanılmaz.

Zeytinyağı konur, kuru soğan doğranır, ince bicimde pembeleşinceye kadar zeytinyağında kızarır, sonra pirinç dökülür.

Tavuk suyu pirincin üzerine eklenir, sonra üzerine etler eklenir ve suyunu çekinceye kadar pişmeye bırakılır.

Bir ara çıkarılır ve kuru nane ekilir, bir 5-10 dak. daha fırında piştikten sonra servise sunulur.

Not: Arnavutlar arasında bayram sabahlarının vazgeçilmez yemeği "Miş me oriz" anlamı pirinç ile et veya büryan olarak da bilinir. Orijinalinde oğlak ve bulgur ile yapılır.



Fotoğraf "raziye hoşgör" tarafından gönderildi. 20.01.2021