



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİŞORİZ

750 gr tavuk eti (dilerseniz kuzu eti ile de yapılabilir)
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı et suyu
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 büyük domates
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı tereyağ (et suyunun yağ oranına göre arttırılabilir)

Tavukları yaklaşık 40 dakika düdüklüde haşlayın.
Pirinçlerin üzerine sıcak su ve tuz ilave ederek yarım saat bekletin.
Tencereye yağ, küçük doğranmış havuç ve soğanları alarak kavurun.
Domates rendesini ve karabiberi ilave edin.
Bol su ile yıkayarak suyunu süzdüğünüz pirinci ve tuzu ekleyerek kavurun.
Kavrulan pirinçleri ısıya dayanıklı bir tepsiye alarak üzerine etleri yerleştirin.
Suyunu ekleyerek 170 derece fırında pişirin.
Arzuya göre üzerine ince kıyılmış maydanoz serpiştirerek servis yapabilirsiniz.
Dilerseniz tavukları tencereye yerleştirerek tencerede de pişirebilirsiniz.

