



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİŞORİZ

<https://acunn.com>

700 gram bütün tavuk
3 su bardağı pirinç
6 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
100 gram tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz

Düdüklü tencereye yıkadığınız tavuğu koyun ve üstüne çıkacak kadar su koyduktan sonra, düdüklü tencerede tavuk pişene dek yaklaşık 30 dakika pişmeye bırakın.

Tavuk pişerken kuru soğanı küp küp doğrayın ve yapışmaz tabanlı bir tencereye aldığınız tereyağında soğanları pembeleşene dek kavurun.

Ardından salçayı ve toz kırmızı biberi ekleyin, baharatları da ilave edin ve salçanın kokusu çıkana dek kavurmaya devam edin.

Yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri de ekledikten sonra, yaklaşık 5 dakika daha kavurun.

Bir yuvarlak fırın tepsisine kavurduğunuz soğanlı pirinçleri alın ve haşlamış olduğunuz tavuğun suyundan 6 su bardağı tavuk suyunu üstüne gezdirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırına bu şekilde verin. Yaklaşık 10 dakika içinde suyunu çekmeye başlayacak olan pilavınız fırından alın ve üstüne kabaca doğradığınız tavuk parçalarını serptikten sonra fırının ayarını 200 dereceye çıkartın ve tavukların üstü kızarana dek 20 dakika daha bu şekilde pişirin. Fırından almadan önce eğer tavuklar kızarmış ama pilav suyunu tamamen çekmişse, sıcak tavuk suyundan bir kepçe kadar ekstradan üstlerine gezdirebilir ve sonra fırından alabilirsiniz.

Fırından aldıktan sonra, nemini korumak ve kurumasını önlemek için bir tepsi kapatın ve bu şekilde 10 dakika kadar demledikten sonra sıcak sıcak servis edin.

Not: Fırından almadan önce eğer tavuklar kızarmış ama pilav suyunu tamamen çekmişse, sıcak tavuk suyundan bir kepçe kadar ekstradan üstlerine gezdirebilir ve sonra fırından alabilirsiniz.



