



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİŞORİZ

Emine Özgüven

6 parça tavuk eti
2 su bardağı pirinç
5 su bardağı tavuk suyu
100 gr tereyağı
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Kekik
Pul biber

Öncelikle tavuklar haşlanır.

Küp küp doğranmış soğan, pembeleşene kadar kavrulur.

Tuz, karabiber, kekik, pul biberle salça ilave edilip salçanın kokusu çıkana kadar kavrulmaya devam edilir.

Üzerine yıkanmış ve süzölmüş pirinç eklenir, 5 dakika daha kavrulur.

Pirinç tepsiye alınıp üzerine tavuk parçaları yerleştirilir.

Tavuk suyu da ilave edilir.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika kadar pişirilir.

Fırından çıkarılınca üzeri başka bir tepsiyle kapatılarak 10 dakika dinlenmeye bırakılır, sıcak olarak servis edilir.
