



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAKİSTAN USULÜ PİLİÇ

- 2 su bardağı haşlanmış pirinç
- 2 diş sarımsak ince doğranmış
- 1 çay kaşığı rezene tohumu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığı kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığı çekilmiş zerdeçal
- 1/4 çay kaşığı kimyon
- 1/4 çay kaşığı toz karabiber
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 parça Keskinoglu piliç eti (but veya ön kol)
- 1 adet doğranmış soğan
- 1 çay bardağı su
- 1 demet maydanoz

Sarımsak, rezene, tuz, kırmızı biber, zerdeçal, kırmızı biber, kimyon ve karabiberi küçük bir kaseye koyun ve bekletin. Yağı geniş bir tavada kızdırın. Piliç etini ilave edip ara sıra çevirerek hafif kızartın. Tavadan çıkartın ayrı bir tabağa alın. Aynı tava içinde orta ateşte ince ince doğradığınız soğanları hafif kavurun. Sarımsak karışımını karıştırın ve 1-3 dakika pişirin. Piliç etini tekrar tavaya koyun ve su ilave edin kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın, üzerini örtüp yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Etin iyice piştiğini anlamak için bir çatal batırarak kontrol edin. Haşlanmış sıcak pirinç üzerine koyarak servis yapın. Üzerine doğranmış maydanoz serpin ve maydanoz yaprakları ile süsleyin.

