



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANE TAVUKLU MANTARLI PİLAV

2 su bardağı Baldo Pirinç
1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
3 adet sivri biber
200 gram mantar
3 su bardağı sıcak su
500 gram tavuk budu
1 paket Bizim Mutfak Çıtır Pane Harcı
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı tane karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı

Tencereye 2 çorba kaşığı tereyağı ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını alın. Üzerine rendelenmiş soğan, doğranmış sivri biber ve mantarları da üzerine ekleyip 3 dakika kavurun. Daha sonra üzerine yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin.

Pirinçler kavrulunca içinde 1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon erittiğiniz 3 su bardağı sıcak suyu ekleyin. 5 dakika orta ateşte pişirip daha sonra kısık ateşte pilavın üzeri göz göz oluncaya kadar yaklaşık 20 dakika daha pişirin.

Pilavı ocaktan alıp kapağını açmadan dinlenmeye bırakın. Diğer tarafta tavuk butlarını önce çırpılmış yumurtaya, daha sonra Bizim Mutfak Çıtır Pane Harcı' na iyice bulayın. Ayrı bir tavada 1 çorba kaşığı tereyağını eritin ve panelediğiniz tavukları çevirerek hafifçe kızartın.

Kızaran tavukları bir fırın kabına alın. 200 derecedeki fırında 30 dakika daha pişirin.

