



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAV ÜSTÜ KAYISILI TAVUK

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
400 gram kuşbaşı tavuk eti
5 kuru kayısı
2 çorba kaşığı kuru üzüm
1 küçük soğan
Tarçın, tuz, karabiber
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
5 çorba kaşığı zeytinyağı

Pirinçleri yıkayıp süzün. Tencerede eriyen tereyağında 2 dakika kavurun. Üzerine suyunu verin, tuzunu ekleyip karıştırın, kapağı kapalı yaklaşık 20 dakika pişirin. Diğer bir tencerede tavuk etlerini zeytinyağında kavurmaya başlayın. İçine fıstıkları, doğranmış kayısı ve üzümleri ekleyip 10 dakika birlikte pişirin. Son olarak baharatı ekleyip ocaktan alın. Daha sonra derin bir kabın içine boşaltın, üzerine pişen pilavı ekleyip servis tabağına ters çevirin. Sıcak olarak ikram edin.