



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI TAVUK BUDU

Pilavı için:

1 su bardağı pirinç

1 adet pırasa

2 su bardağı su

2 çorba kaşığı kuş üzümü

2 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Karabiber

4 adet tavuk budu

1 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı salça

Tencerenin içinde tereyağını eritin. Pırasayı kibrit çöpü gibi ince ince doğrayın. Pirinçle beraber, kıyılmış pırasayı tereyağında 5 dakika kavurun. İçine üzümü ve baharatı ekleyip suyunu verin, kapağını kapatıp 20 dakika pişirin. Bu arada tavuk budunun derisini elinizle biraz esnetin. İçine pişen pilavdan iki üç kaşık doldurup kenarlarını kurdanla kapatın. Tavaya birmiktar yağ koyup tavukları 5 dakika kadar iki yüzü de kızarıncaya kadar pişirin. Fırın tepsisine yerleştirip tavadaki yağa salçayı ilave edin, karıştırın ve fırın tepsisindeki tavuğun üzerine gezdirip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Servis yaparken pilavla ve fırında pişirdiğiniz bir baş sarımsakla servis yapın.



Fotoğraf "hatice hanım" tarafından gönderildi. 30.06.2015