



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ TAVUK

Malzemeler

3 su bardağı pirinç

3-4 adet haşlanmış tavuk

1 orta boy soğan

1 yemek kaşığı margarin

7 su bardağı su

yarım tatlı kaşığı tuz ve karabiber

2-3 yemek kaşığı sıvıyağ

YAPILIŞI:

Tepsiyi ocağın üstüne alın margarini şeffaflayana kadar eritin. Sıvıyağ ekleyip yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Sonra pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Her yere eşit kalınlıkta tepsiye pirinci düzeltin. Suyunu ekledikten sonra bir süre ocakta kaynatın. Suyunu biraz çekince üzerine haşlanmış olan tavukları aralıklı olarak yerleştirin. Üzerine karabiber serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece sıcaklıkta 35 dakika kadar (pirinciler suyunu çekmesi kadar) pişirin. Fırını kapatıp 15-20 dakika kadar demlenmesini bekleyin. Sıcak olarak servis yapın.