



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİRİNÇLİ TAVUK

- 1 adet tavuk
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 5 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay bardağı ceviz
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- 1 tatlı kaşığı safran
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 su bardağı su

Tavuk parçalara ayrılır. Tencereye yağ, ince kıyılmış soğan ve tavuk parçaları atılır, bir kaç kez çevirdikten sonra salça eklenir, salça dağılına kadar karıştırılır. Sonra sıcak su ilave edilir. Tavuk yumuşayana kadar pişirilir. Diğer yanda sarımsak, ceviz, kişniş, karabiber ve safran blenderden geçirilir. Tavuğun kaynamakta olan suyuna yıkanmış pirinç atılır. 5 dakika sonra cevizli karışım eklenir. 5 dakika daha pişirilir. Kasede suyu ile birlikte servise sunulur.