



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜR LEZZET PİLAVI

Emine Beder

2 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı et suyu veya su
1/2 çay bardağı sıvı yağ
250 gr. kuşbaşı tavuk eti
1 orta boy soğan
1 orta boy havuç
1 orta boy domates
4-5 sivribiber
tuz, karabiber
1/4 limon suyu

Pirinçleri ılık, tuzlu ve limonlu suda yarım saat bekletelim. Tencereye etleri alıp suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Etlerin üzerini 2 parmak aşacak kadar sıcak su ve tuz ekleyerek yumuşayana dek haşlayıp ateşten alalım. Pirinçleri nişastası gidene dek birkaç su yıkayıp suyunu iyice süzelim. Tencereye sıvı yağı alalım. Pirinçleri ekleyip şeffaflaşana dek kavurarak ateşten alıp bekletelim. Etleri delikli kepçe ile alıp yuvarlak tabanlı bir tencereye yayalım. Üzerine piyaz doğranmış soğanları yayalım, üzerine rendelenmiş havucu yayalım. Üzerine küçük doğranmış sivribiberleri ve dilimlenmiş domatesleri yayalım. Sebzelerin üzerine pirinçleri yayarak, sıcak et suyunu ekleyip tuzunu ayarlayalım. Pilavı ağır ateşte pirinçler suyunu çekene dek karıştırmadan pişirelim, ateşten alıp 15-20 dk. demlendirelim. Tencereyi servis tabağına ters çevirerek, pilavı etler üstte kalacak şekilde çıkarıp servis yapalım.