



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ BİBERLİ BOŞNAK PİLAVI

2 su bardağı pirinç
5 yemek kaşığı margarin
isteğe göre yenibahar
2,5 su bardağı tavuk suyu
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet sarı dolmalık biber
1 kase haşlanmış bezelye
1 adet kemikli tavuk göğsü
Tuz

Pirinçler yıkanır ve tuzlu kaynar suda 30 dakika kadar bekletilir.

Tavuk düdüklü tencereye alınır ve üzerine çıkacak kadar su eklenir; tuzu ayarlanıp pişirilir. Pişirme süresi bitince suyun içinden çıkarılır; etleri kemiklerinden ayrılıp didiklenir.

Dolmalık beiberler küp şeklinde doğranır ve çok az margarin ile sote yapılır.

Sıcak suda bekletilen pirinç tekrar yıkanarak süzülür. Pilav tenceresine sana margarin alınıp ısıtılır. Süzülen pirinçler eklenip kavrulur. 2,5 su bardağı tavuk suyu eklenir. (Su miktarı kullanılan pirince göre değişebilir.) Tuzu ayarlanır. Kaynamaya başlayınca en kısık ateşte pişirilir. Pişen pilava tavuk etleri, bezelye ve biberler eklenip, harmanlanır. Bir süre demlendirilip servis yapılır.
