



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI TAVUK PİLAV

Malzemeler :

Pilavı için :

Pirinç 2 Su Bardağı

Tavuk suyu 3 Su Bardağı

Komili Riviera zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Tuz - Karabiber

Harçı :

Safran 1 Tatlı Kaşığı

Su 2 Yemek Kaşığı

Komili Sızma Zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Kuru soğan 2 Adet

Sarımsak 3 Diş

Kırmızı pul biber 1 Tatlı Kaşığı

Kişniş 1 Çay Kaşık

Tavuk göğsü 2 Adet

Zerdaçal ½ Çay Kaşık

Kimyon 1 Çay Kaşık

Zencefil 1 Çay Kaşık

Tavuksuyu 2 Su Bardağı

Tuz - Karabiber

YAPILIŞI:

1-Pirinçleri ayıklayıp, bir süzgeç yardımı ile nişastasız gidene kadar akan suyun altında yıkayınız.

2-Yayvan bir tencereye 3 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağını koyup, kızdırınız. Yıkamış pirinçleri az tuz ilave ederek kavurunuz. (Tuz ilavesi, kavrulurken pirinçlerin kırılmaması için.)

3-En son olarak tavuk suyunu, ve kalan tuz-karabiberi ekleyip, pirinçler göz göz olana kadar pişiriniz.

4- Piştikten sonra üzerine havlu kağıt kapatıp, 10 dakika demlendiriniz.

5-Pilav pişerken harçı için: Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

6-Sarımsakların kabuklarını ayıklayıp, kıyınız.

7-Tavuk göğüslerini küçük kuşbaşılar halinde doğrayınız.

8-Küçük bir tavayı ateş üzerinde kızdırıp, safranları kokusu çıkana kadar kavurunuz.

9-Küçük bir kaseğin içine 2 yemek kaşığı sıcak su koyup, içine kavrulmuş safranları ilave edip, 10 dakika bekletiniz.

10-Yayvan bir tencereye 3 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağını koyup, kızdırınız.

11-Daha sonra içine piyazlık doğranmış kuru soğanı, kıyılmış sarımsakları, zencefili, kişnişi, kimyonu, zerdaçalı, tuz-karabiberi ilave edip, kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

12-Kuşbaşı tavuk göğüslerini ekleyip, tavuklar pembeleşinceye kadar sote ediniz.

13-Suda beklettiğiniz safranı ilave edip, kavurunuz.

14-En son olarak tavuk suyunu ekleyip, harlı ateşte ağız açık olarak suyunu yarı yarıya çektiriniz.

15-Demlenen pilavı servis yapmadan önce tahta bir kaşıkla karıştırıp, havalandırınız.

16-Servis tabağına aldığınız pilavın üzerine, tavuklu harçı koyup, sıcak olarak servis ediniz.