



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI BİRYANI

- 1.5 su bardağı basmati pirinci
- 1 paket AYTAÇ ŞİPŞAK DANA SALAM
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 adet soğan (ince dilimlenmiş)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 675 g AYTAÇ PİLİÇ FILETO (küp küp doğranmış)
- ¼ tatlı kaşığı tuz
- ¼ tatlı kaşığı garam masala
- 3 adet domates (ince dilimlenmiş)
- ¼ tatlı kaşığı zerdeçal

- 1 Pirinci birkaç kez soğuk suyla yıkayın geniş bir kâseye koyun, üstüne çıkacak kadar su ekleyip 30 dakika suda bekletin.
- 2 Bu arada derin bir tavada yağ ısıtıp soğanları kahverengileşinceye kadar 5-7 dakika kavurun.
- 3 Sarımsağı içine atıp 2 dakika kızartın.
- 4 Tavukları koyun ve arada çevirerek 5 dakika pişirin.
- 5 Tuz ve garam masala'yı tavuk karışımına aktarın 5 dakika pişirin.
- 6 Domatesleri ve AYTAÇ ŞİPŞAK DANA SALAMları katın. Yavaşça karıştırın ve 3-4 dakika pişirin. Daha sonra ocaktan alın, bir kenarda bekletin.
- 7 Fırını önceden 190 dereceye ayarlayın. Büyük bir tencere içerisinde su kaynatın.
- 8 Pirinci süzün ve zerdeçal ile birlikte tencereye aktarın. 10 dakika pirinç yumuşayana kadar pişirin.
- 9 Pirince defneyaprağı, kakule, karanfil ve zerdeçalı katarak harmanlayın.
- 10 Isıya dayanıklı derin olmayan bir tabağa sıcak şekilde tavuğu, üzerine de pilavı yayın.
- 11 Fırında, tavuklar kızarıncaya kadar 15-20 dakika pişirin.

