



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI TURŞULU GÖZLEME

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 2 adet tavukgöğsü
- 2 su bardağı pirinç
- 4 adet taze soğan
- ½ demet maydanoz
- ½ demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 3 diş sarımsak
- 2 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 3 su bardağı su
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Sarımsakları, taze soğanları, maydanozu ve dereotunu ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
2. Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp doğrayın.
3. Tavukgöğsünü haşlayıp didikleyin.
4. Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine doğranmış sivribiberleri ve kıyılmış sarımsakları ilave edip kavurun.
5. Daha sonra içine yıkanmış pirinçleri ve az tuz ilave edip pirinçlerin göbekleri saydamlaşana kadar pişirmeye devam edin.
6. En son olarak içine haşlayıp didiklediğiniz tavukgöğüslerini, kıyılmış taze soğanları, maydanozu, dereotunu, kırmızı pul biberi, tuz, karabiberi ve suyu ilave edip karıştırın.
7. Pilavı kısık ateşte tencerenin kapağını hiç açmadan pirinçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin.
8. Pişen pilavı servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.