



SEBZELİ PİRİNÇLİ TAVUK

- 3 adet ince dövülmüş tavuk göğüs eti
- 2 çay bardağı pirinç
- Yarım demet taze soğan, maydanoz
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- 3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- Tuz
- Karabiber
- Garnitürü için:
 - 2 adet patates
 - 2 adet havuç
 - 2 su bardağı bezelye
 - 3 adet domates
 - 2 su bardağı su
 - 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Öncelikle tencerede pirinç, taze soğan, maydanoz, fıstık ve üzümü koyup 1 su bardağı suda az pişirin. Suyunu çekince tavukların içine koyup sarın ve tekrar tencereye bırakıp üzerine diğer tüm malzemeleri irice doğrayıp yerleştirin. Tencerede hem sardığınız tavuk hem de yanında sebzeleri 30 dakika kadar birlikte pişirin.

