



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## SOĞANLI PİRİNÇLİ TAVUK SOTE

### MALZEMELER

- 1 Orta Boy Soğan
- 1 çay Bardağı Pirinç
- 1 adet tavuk Göğsü
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1-2 çorba kaşığı salça
- 1 tutam karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam maydanoz

### HAZIRLANIŞI

Soğan küp küp doğranarak sıvı yağda hafif kızartılır ve içine küp küp doğranmış tavuklar atılır ve bir süre yağda çok az karıştırıldıktan sonra üzerine 1 bardak su, salça, karabiber ve tuz ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Yemeğimiz kaynadıktan sonra üzerine pirincimizi serpererek demlenmeye bırakırız. Yemek demlendikten sonra üzerine ince kıyılmış maydanozumuzu serpererek servis tabağına alabiliriz.