



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SÜRPRİZ PİLAV (TAVUKLU)

- 3 su bardağı pirinç
- Yeterince su
- 1 Adet bütün tavuk
- 2 çorba kaşığı pul biber (acı sevenler için)
- 1 çorba kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 tutam safran

Tavuğu suyu az kalacak şekilde haşlıyoruz haşlanmış tavuğu kenar alıp sogumasını beklerken pilavımızı pişiriyoruz pişirirken içine safranı koyuyoruz soğumuş tavuğumuzu ufak parçalara ayırıp derin bir wook tawada az zeytinyağıyla ezerek kavuruyoruz içine baharatlarımızı karıştırıp tahta kaşığın ucuyla iyice eziyoruz. pişirmiş olduğumuz pilavı biraz dinlendirdikten sonra pilavın yarısını kare bir borcama koyup üstünede tavugumuzu boşaltıp kalan pilavıda üstüne döküp bastırıyoruz ve 3 dakika dinlendikten sonra servis tepsisine ters çevirerek servise sunuyoruz.