



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK BEYTİ

200 Gr Sana Klasik Kase
200 gr Kuş Üzümlü
100 gr çam fıstığı
2 Su Bardağı su
0,5 Demet dereotu
700 gr pirinç
2 Kg. tavuk eti
50 gr adaçayı

Tavuk etini eşit ve ufak parçalara ayırın ayrı bir kaptaki ayçiçek yağı, adaçayı, tuz ve karabiberi karıştırın etleri bu karışıma bulayıp ızgarada pişirin çam fıstıklarını altın sarısı olana dek tencerede kavurun pirinçleri ekleyip sürekli karıştırarak kavurmaya devam edin kuş üzümü ve tuzu ilave edin suyu ekleyip karıştırın kapağı kapatıp pişmeye bırakın suyunu çekip demlenince ince kıyılmış dereotunu ekleyin servis tabağına pilavı ve etleri alınısteğe köre kızarmış domates ve biberle servis yapın



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.04.2023