



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUKLU BAHAR PİLAVI

### MALZEMELER:

- 2 su bardağı pirinç
- 400 gr. tavuk göğüs kuşbaşı eti
- 5 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı çam fıstığı
- 1 çorba kaşığı kuşüzümü
- 2 adet soğan
- 1 çarliston biber
- 1'er çay kaşığı tarçın ve karabiber
- Yarım çay kaşığı yenibahar
- 1-5 çay kaşığı tuz

### YAPILIŞI:

- 1- Pirinç ayıklanıp yıkanır. Ilık tuzlu suda 20 dakika bırakılır.
- 2- Tencerede sıvı yağ ısıtılır. Fıstıklar pembeleştirilip dışarı alınır.
- 3- Aynı yağa önce kuşbaşı etler atılıp 5 dakika kadar kavrulur.
- 4- Küçük doğranmış soğan ve biber ilave edilip etler bıraktığı suyu çekip hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar katılıp karıştırılır. Sonra etler başka bir kaba alınır.
- 5- Tenceredeki yağa suyundan süzölmüş pirinç ilave edilir. Birkaç kez karıştırıldıktan sonra 3 su bardağı yağsız et suyu veya tavuk suyu konur; üzerine tavuk etleri sıralanır. Kaşığın tersi ile bastırılıp düzeltilir.
- 6- Kaynadıktan sonra ateş azaltılarak pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirilir.
- 7- Kavrulmuş çam fıstığı ile, temizlenip yıkanmış kuşüzümü konur. Tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar buharı ile demlendirilir.
- 8- Karıştırıldıktan sonra servis yapılır.