



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BEZELYELİ PİLAV

400 gram tavuk eti
1 su bardağı bezelye
1 çay bardağı kuru üzüm
2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet havuç
3 adet sivri biber

Tavuk etini iyice haşlayın ve sonra didikleyin ve suyunu da pilav için kullanın. Tencereye tereyağını alın. Üzerine rendelenmiş soğanı, bezelyeyi, üzümü, tavuk etini, sivri biber ve doğranmış havuçları ekleyip kavurun. 3 dakika kadar kavurduktan sonra pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin, üzerine suyunu verin. 20 dakika kadar orta ateşte pişirin, daha sonra kısık ateşte 10 dakika daha pişirip 10 dakika dinlenmeye alın. Bu pilavın içine bademler, fıstıklar da katılabilir.