



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BUHARA PİLAVI

300 Gram Tavuk Eti
2,5 Su Bardağı Pirinç
3,5 Su Bardağı Su
2 Adet Soğan
1 Adet Havuç
1 Tatlı Kaşığı Salça
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Kimyon
1 Çay Kaşığı Kekik
2 Çay Kaşığı Tuz
100 Gram margarin
Biraz Dereotu

Pirinci ılık tuzlu suda yarım saat ıslatalım. Bir tencere içine margarini koyalım, eritelim üzerine kuşbaşı doğradığımız tavuk etlerini koyalım, biraz kavuralım yemeklik doğranan soğanları, salçayı, rendelenmiş havucu da koyup biraz daha kavuralım. Tuzunu baharatlarını koyup karıştıralım. Üzerine yıkadığımız pirinci, 3.5 su bardağı sıcak suyu koyalım. Orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirelim. 15-20 dakika demlendirelim. Tenceredeki pilavı servis tabağına ters çevirelim, dereotuyla süsleyelim.