



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÜRYAN

2 adet tavuk göğsü
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk göğsü haşlanır ve didiklenir. Yağlanmış fırın kabına yıkanmış, süzölmüş pirinç konur. Üzerine didiklenmiş tavuk yayılır. Diğer tarafta sıcak tavuk suyu, tereyağı, tuz ve karabiber karıştırılır, pirincin üzerine dökölür. Fırın kabının ağzı alüminyum folyoyla kapatılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, 30-35 dakika pişirilir.
