



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU DÖĞME PİLAVI

- 2 su bardağı buğday(döğme)
- 4 adet baget
- 1 kuru soğan
- 1 çay kaşığı salça
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 fiske tuz, karabiber
- 1 adet defne yaprağı

Buğdayları akşamdan ıslatıp haşlıyoruz. Suyunu azar azar ekleyin. Tam çeksin, diğer tarafta tavuk bagetlerini haşlıyoruz. Haşlama suyuna defne yaprağı ve tuz ekliyoruz. Haşlandıktan sonra tavukları iyice didikliyoruz. Pilav tenceresine soğanı rendeliyoruz. Tereyağı ile kavurup salçayı ekliyoruz. Döğmeyi etini, karabiberi ve haşladığımız tavuk suyunu döküp pilav gibi pişiriyoruz.

