



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU DOMATESLİ PİLAV

Malzemeler :

Pirinç 3 Su Bardağı

Domates suyu 1 ½ Su Bardağı

Tavuk suyu 3 Su Bardağı

Tuz 1 Tatlı Kaşığı

Komili Riviera zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Harçı :

Tavuk göğsü 2 Adet

Domates 1 Adet

Sivri biber 2 Adet

Komili Riviera zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Kırmızı pul biber 1 Tatlı Kaşığı

Dereotu ½ Demet

Tuz - Karabiber

YAPILIŞI:

1-Tavuk göğüslerini 2 parmak kalınlığında şeritler halinde doğrayınız.

2-Sivri biberlerin içlerini çıkartıp, ince ince kıyınız.

3-Domatesi ortadan ikiye kesip, küp küp doğrayınız.

4- Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağını kızdırıp, tavuk etlerine renk verdiriniz.

5-Daha sonra içine kıyılmış sivri biberleri ekleyip, kavurunuz.

6-En son olarak doğranmış domatesleri ilave edip, 5 dakika pişirdikten sonra ateşten alınız.

7-Derin bir tencerede 3 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağını eritip, ayıklayıp, yıkadığınız pirinçleri ve az tuz ilave edip, pirinçler saydamlaşana kadar kavurunuz.

8-Kavrulmuş pirinçlerin üzerine sebzeler ile sote ettiğiniz tavukları koyup, içine 3 su bardağı tavuk suyu, 1 ½ su bardağı domates suyu, kırmızı pul biberi ve tuz - karabiberi ekleyip, kısık ateşte piriçler göz göz olana kadar pişiriniz.

9-Pilav pişince altını kapatıp, tencerenin üzerine havlu kağıt koyup, 10 dakika demlendiriniz.

10-Pilavı servis tabağına almadan önce içine kıyılmış dereotunu ekleyip, iyice karıştırınız.

11-Tavuklu domatesli pilavı sıcak olarak servis ediniz.