



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU HİNT PİLAVI

7-8 adet tavuk but
2,5 bardak pirinç
1 bardak badem
1 çay bardağı kuş üzümü
2 adet havuç
1 adet soğan
1 çay kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı pulbiber
3 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Önce tavukları haşlayın. Ardından pirinçleri haşlamaya bırakın. Kuş üzümünü sıcak suyun içine koyup ıslanmasını sağlayın. Bu malzemeler haşlanırken siz ince doğranmış soğanı yağda kavurmaya başlayın, soğanlar biraz solmaya başlayınca bademleri ekleyin ve bademlerin renginin koyulaşmamasına dikkat ederek ince uzun doğranmış havuçları ekleyip yağda çevirmeye devam edin. Haşlamış olduğunuz pirinçleri ekleyip, pirinciniz şeffaf bir renk alıncaya kadar kavurmaya devam edin. Kuş üzümü ve tüm baharatları da ekleyin. En son pirincinizin su çekme kapasitesine göre tavuk suyunu ilave edin. (genellikle pirincin üzerini bir parmak geçecek kadar yeterli oluyor.) Pıllavınızı kısık ateşte güzelce pişirin. Bir servis tabağına alın ve üzerine kırmızıbiber, kekik ve sarımsak eklenmiş yağda iyice kızarttığınız tavuk butlarını dizin.



Fotoğraf "buz adam" tarafından gönderildi. 03.04.2015