



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU İÇ PİLAV

1 bütün piliç
3 bardak su
1 bütün soğan
2 çorba kaşığı kuş üzümü
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çay kaşığı yeni bahar
2 çay kaşığı tarçın
2 çay kaşığı karabiber
1,5 bardak baldo pirinç

1 bütün piliç soğan ve 3 bardak su ile haşlanır. Pişince ayıklanıp ayrı bir kaba konur. Soğan atılır. Piliç suyu bardak olarak ölçülür.

Baharatlar, kuş üzümü (isteğe bağlı tuz) pilav suyuna karıştırılır.

Fıstıklar 2 kaşık sıvı yağda karıştırılıp ilave edilir.

İyice yıkanmış pirinç konarak pilav yapılır. Ayıklanmış piliç etleri eklenir.

Tencerenin ağzına kağıt havlu kapatılıp dinlendirilir.