TAVUKLU KARMA PİLAV

http://www.hurriyet.com.tr

7 adet tavuk budu
2 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı baldo pirinç
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı karabiber
1 adet kesme şeker

Tavuk butlarını iyice yıkayıp ayak kısımlarını kırarak ayırın. Daha sonra 3 su bardağından az olmayacak şekilde içme suyu ile bir tencereye koyun. İçine 1 çay kaşığı tuz ve defne yapraklarını ekleyip tavukları haşlayın. Sonradan pilavla birlikte de pişeceği için çok fazla haşlanmamasına dikkat edin.
Tavuk butlarını istediğiniz gibi haşlandıktan sonra sudan çıkarın ve kenara alın. Tavuk suyunu da süzgeçten geçirin. Pilav tenceresine tereyağını koyun ve eridikten sonra tavuk butlarını koyup hafifçe kızartın. Sonrasında butları tencereden çıkarın.
Aynı pilav tenceresine zeytinyağı ilave ederek kızdırın. Üstüne yemeklik doğranmış soğan ilave ederek kavurun. Pirinç ve bulgur iyice yıkandıktan sonra tencereye ilave edin ve soğanla birlikte kavurmaya devam edin. Bu arada şeker, zerdeçal, karabiber ve 1 çay kaşığı tuz ilave edip karıştırın. Tavuk butlarını da aynı tencereye alın. Üzerine 3 su bardağı tavuk suyu ilave ederek kapağını kapatın.
Kaynayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çekip göz göz olana kadar pişirin. Piştikten sonra ocaktan alıp kapakla tencere arasına kağıt havlu koyarak yaklaşık yarım saat demlendirin.