



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU MISIRLI SAFRANLI PİLAV

500 g pirinç  
600 ml sıcak su  
2 adet Knorr Tavuk Bulyon  
45 ml Becel Zeytinyağlı Sıvı Margarin  
400 g tavuk eti (şeritler halinde kesilmiş)  
200 g mısır  
200 g kırmızı Kaliforniya biberi  
50 g körpe ıspanak  
1 limon(yarısı pirinci ıslatmak yarısı da pişirmek için)  
20 g dereotu (doğranmış)  
20 g maydanoz (doğranmış)  
15 g sarımsak  
15 g karabiber  
1 tutam (2 g) safran ya da 5 g zerdeçal  
25 g taze kişniş (sunum için)  
3 adet Meksika biberi

Pirinçleri ılık suda yarım saat bekletin. İçine katacağınız yarım limon suyu, pirincin ıslanırken kararmasını engeller ve pilavınızın bembeyaz kalmasını sağlar.  
Tencereye 1 kaşık Becel Zeytinyağlı Sıvı Margarin koyup chinese kesilmiş soğanları ekleyin, hafiften yumuşayıp pembeleşinceye kadar pişirin, sarımsağı ekleyin.  
Tavukların yarısını tencereye atıp hafiften renk alıncaya kadar kavurun.  
Tencereden alıp başka bir tabağa koyun ve üzerini örtün.  
Mısırları ve kırmızı biberleri ilave edip pişirmeye devam edin. Sebzeler suyunu bırakınca 2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u ve karabiberi tencereye ekleyip karıştırın.  
Safranı ılık suda bekletip rengini suya vermesini sağlayın.  
Pirinçleri süzdükten sonra tencereye ilave edin, limon suyunu ekleyin.  
Kalan tavukları ekleyip 2 dakika harlı ateşte kavurun.  
Safranlı renkli suyu ilave edin.  
Sıcak suyu ekleyip, tencerenin kapağını kapatın ve düşük ateşte 10 dakika pişirin  
Ateşin altını kapatıp 5 dakika dinlendirdikten sonra maydanoz ve dereotunu katın.



