



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU ÖZBEK PİLAVI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Adet soğan
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
- 3 Su Bardağı tavuksuyu
- 2 Adet havuç
- 2 Yemek Kaşığı sıvıyağ
- 2 Su Bardağı pirinç
- 1 Adet tavuk göğsü

4 su bardağı su ile tavuk göğüslerini düdüklüde 15 dk haşlayıp didin. pirinçleri yarım saat kadar tuzlu ılık suda bekletin. havuçları rendeleyin, sana klasik margarin ile sıvı yağı tencerede eritin yıkanan pirinçleri tuz ile beraber tencereye alın ve kavurun, başka bir pilav tavaasının tabanına tavukları yayın üzerine kuru soğanı halka halka doğrayıp yayın soğanları üstünede havuçları yayın en üstede kavurduğunuz pirinçleri yayıp tavuk suyundan 3 - 3,5 su bardağı kadar ilave edip ağır ateşte pişmeye alın. pişen pilavı en az 10 dk kadar demlenmeye alın.tencereyi servis tabağına ters çevirerek alın ve süsleyin.