



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PAŞA PİLAVI

750 gr tavuk göğsü
1 kase piring
3 adet domates
3 adet sivri biber
1 adet kırmızı biber
200 gr tereyağı
250 gr mantar
1 kase et suyu
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı köri
Tuz, karabiber, pul biber

Piring ayıklanıp üzerine 2 yemek kaşığı tuz ve bir litre kaynar su ilave edilir.
Tavuk göğsü, mantar, domates, biberler küçük küpler halinde doğranır.
Tereyağı eritilir, doğranmış tavuk ve mantarlar ilave edilir suyunu çekene kadar pişirilir.
Biberler ilave edilip 5 dakika karıştırılır ve domatesler ilave edilir tekrar karıştırılır.
En son piring ve bir kase kaynar et suyu ilave edilir ve karıştırılmaz.
Önce harlı ateşte 5 dakika sonra kısık ateş 15 dakika pişirilir.
Ocağın altı yarım saat üzeri örtülü olarak dinlendirilir, servis tabağına ters çevrilir.

