



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATATESLİ PİLAV

2 adet(360 gr) Keskinöğlü tavuk fileto
2 adet patates
1 su bardağı bezelye
2 adet havuç
2 su bardağı baldo pirinç
3-5 su bardağı tavuk suyu
tuz, karabiber
1 su bardağı sıvı yağ

Tavuk filetoları bir tencerede iyice haşladıktan sonra soğuması için bir yere ayırın. Daha sonra ufak parçalar halinde ayırın. 2 adet patatesi soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın. 2 adet havucu da aynı şekilde yıkadıktan sonra onları da küp şeklinde doğrayın. Bir tavaya doğradığınız patates ve havuçları atıp kızartın. Bezelyeyi ayrı bir kaptaki haşlayın. Büyük bir tencereye önce doğramış olduğunuz tavuk fileto , pirinç, havuç, pirinç, patates, pirinç, bezelye şeklinde üst üste sıralayın. Üzerine tavuk suyunu ilave ettikten sonra kısık ateşte pişirin. Pilavınız piştikten sonra 5 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

