



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU PİLAV (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

4 su bardağı piring  
1 kg tavuk  
5 yemek kaşığı tereyağı  
5 Su bardağı tavuk suyu  
1/2 demet maydanoz  
3 yemek kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Tavuğun haşlanması için:  
1 adet orta boy domates  
1 adet orta boy limon  
2 adet orta boy soğan  
1 yemek kaşığı tuz

Pilavı yapılacak olan piring tuzlu ılık suda bir süre bekletilir. (Tuz miktarı 1 Yemek kaşığı.) (Pirinçlerin suda bekletilme süresi en az 1 saat olmalıdır.)

Tavuk, kabuğu soyularak büyük parçalara ayrılmış soğan, dilimlenmiş kabuklu limon ve tuz ile kokusu gidene kadar bir süre ovalanır. (10-15 dakika yeterli olacaktır.)

Ovalama işlemi tamamlanınca limon ve soğan parçaları içerisinden alınarak tavuk bol su ile yıkanır. Yıkanan tavuk tencereye alınır ve yeterli miktarda su eklenerek kaynamaya bırakılır.

Tavuk kaynayınca yüzeyinde oluşan köpüğü (kefi) kevgir yardımıyla alınır. Kaynayan tavuğa 1 adet bütün domates ve 4'e ayrılmış kabuklu soyulmuş 1 adet soğan eklenerek pişmeye bırakılır.

Takiben tavuğun pişmesine yakın tuz ilavesi yapılır. Böylece tavuk dana lezzetli bir aromaya sahip olur.

Tavuk pişince tencerenin altı kapatılır. Haşlanan tavuk soğutularak kemiklerinden ayrılır ve etleri küçük parçalara bölünür.

Haşlanan tavuğun suyundan 5 su bardağı ayrılır pilav yapılacak tencerede 1 kaşık tereyağı ile kaynatılır.

Kaynayan suya ılık suda bekletilen ve süzülüp yıkanan pirinçler ilave edilir. Suyu çekene kadar pişirilir.

Pişen pilav 5 dakika dinlendirildikten sonra 3 yemek kaşığı tereyağı farklı bir kaptan kızartılarak pilavın üzerine dökülür ve karıştırılır.

Başka bir tavada küçük küçük parçalanan tavuk etleri 1 yemek kaşığı tereyağında kavrulur ve hazır olan pilavın üzerine eklenir, ince ince kıyılmış maydanoz ve karabiber ile süslenerek servisi yapılır.

Not: Pilav dinlendirildikten sonra kızartılan yağ pilava eklemekten önce tahta kaşığın sapıyla pilav karıştırılırsa pirinçler kırılmaz, pilav tane tane olur.



---

© lezzetler.com tarif no:146191 • adi:Tavuklu Pilav (Alanya Antalya) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:09