



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU PİLAV

- 1 tavuk göğüs eti
- 2 su bardağı pirinç
- 1 kuru soğan
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tavuk suyu

Tavuk etini tencereye alıp üzerine su dökün ve pişinceye kadar haşlayın. Daha sonra tavuk etlerini içinden alıp küçük parçalara ayırın. Suyunu da pilav pişerken kullanmak için süzüp bekletin. Pilavı yapmak için tereyağını eritip üzerine doğranmış soğanları ve haşlanmış nohutları ekleyip kavurun. Pirinçleri de ilave edip karıştırın. Tavuk suyunu da içine dökün, pilavı 25 dakika kadar pişirip ocaktan alın. Pilav demlenirken içine haşlanmış tavuk etlerini de ekleyip sıcak sıcak servis yapın.

