



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PİLAV

Tuğba Balcı

- 1 kase pirinç
- 1 çay bardağı tel şehriye
- 2 kase sıcak su
- 3 adet tavuk budu
- 3 kaşık sıvı yağ
- 1 tutam tuz

Tavuklarımızı derin bir tencerede haşlamaya bırakıyoruz. İyice haşlandıktan sonra didikliyoruz. Pilav tenceresine sıvı yağı alarak içerisine tel şehriyemizi ekleyip kavuruyoruz. Suda yıkadığımız pirinçleri de ekleyip kavuruyoruz. Üzerine sıcak suyu ve didiklediğimiz tavuk etlerini de ekliyoruz. Tuzunu da ekledikten sonra kapağını kapatıp en kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Pilav pişdikten sonra derin bir kaseye pilavı koyup servis tabağına ters çeviriyoruz.

