



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PİLAV

Nazmiye Demirtaş

2 su bardağı pirinç
½ adet limon
2 yemek kaşığı tereyağı
Tavuk bulyon (isteğe bağlı)
4 su bardağı su veya tavuk suyu
2 adet tavuk göğsü
Kimyon
Kekik
Karabiber
Kırmızı pul biber

Pirincimizi limonlu, tuzlu sıcak suda yarım saat bekletelim. Tavuklarımızı küp şeklinde doğrayalım, geniş bir kaba alalım, suyunu çekene kadar kavuralım. Pirinçlerimizi iyice yıkayalım, tereyağımızı bir tencerede eritelim, pirinçleri ilave edelim ve yavaşça kavuralım. 4 su bardağı suyumuzu veya tavuk suyumuzu ilave edelim, istenirse tavuk bulyon ekleyelim. 15 dakika demleyerek pilavımızı pişirelim. Suyunu çeken tavuklarımızın üzerine çok az sıvı yağ veya tereyağ ilave edelim, baharatlarımızı ekleyelim kısık ateşte kavuralım. Küçük bir kase nin dibine önce tavuk sonra pilavımızı koyalım, ters çevirerek servis tabağımıza alalım.

