



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PİLAV

1 kg. pirinç
1 tavuk
6 yumurta
300 gr tereyağı
Limon tuzu
Tuz

Öncelikle pirinci suda ıslatıyoruz 10 dakika kadar sonra 1 tencerede kaynatım suya dokup tüm nisastasını salıp pisene kadar kaynatıyoruz, piştikten sonra suzup başka bir tenceereye (altını yağladığımız tenceereye dokub çok kısık ateşte demlenmeye bırakıyoruz.

Önceden suda haşladığımız koy tavuğunu parçalara bölerek 1 tavada yağda kızartıyoruz, sonra yumurtaları kırıp üzerine limon tuzu ve tuzu ilave edip pisiriyoruz.

Servis ederken büyük bir servis tabagina pilinci dokub üzerine tavukları diziyoruz.en sonda üzerine eritdiğimiz tereyağını gezdiriyoruz.

