



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PİLAV

- 2 adet kemikli tavuk göğsü
- 2 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı baldo pirinç
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet kesme şeker

Kemikli tavuk göğsünü, derin bir tencereye yerleştirin.

1 çay kaşığı tuzu ve defne yapraklarını ekleyip üzerine bolca su ekleyin.

Tavuğu yumuşayana kadar orta ateşte haşlayın.

Tavuklar kemiklerden ayrılır hale geldiğinde tavuğu tencereden alıp etlerini ince ince didikleyin.

Tavuk suyunu kaynatmaya devam edin.

Pirinçleri yarım saat kadar suda beklettikten sonra bol suyla yıkayıp nişastasını temizleyin.

Pilav için yağları tencereye alıp kızdırın.

Pirinçleri yağda ortalı şeffaflaşana kadar kavurun.

Tavuk parçalarını, haşlanmış nohutu ve 3 su bardağı tavuk suyunu tencereye ekleyin.

Kaynayana kadar orta ateşte pişirdikten sonra altını kısıp göz göz olana kadar pişirin.

Pişen pilavı kapağı kapalı halde üzerinde kağıt peçeteyle demlendirin.

Pilavı tabaklara bölüştürüp üzerine karabiber serpin. Ketçap, acı biber turşusu ve ayranla servis edin.

