



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU PİLAV

6 adet Tavuk But  
1 bardak Basmati Pirinci  
1,5 bardak Tavuk Suyu  
1 Limon  
3 dal Taze Kekik  
Tuz  
Karabiber  
4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Basmati pirinci 5 dakika kadar soğuk suyun altında yıkayın.  
Bir fırın kabını tezgahın üzerine alın.  
İçerisine basmati pirinci alın.  
Üzerinden tuz ve tavuk suyu ilave edip güzelce karıştırın.  
Biraz zeytinyağı ilave edin ve üzerinden limon dilimleri bırakın.  
Taze kekik yaprakları ve ardından tavuk bağetleri de üzerine yerleştirin.  
Tavukların üzerine de tuz ve karabiber serpip zeytinyağı gezdirin.  
Fırın kabını önceden ısıtılmış 200 derece fırına verin ve 25 dakika pişirin.

---