



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PİLAV

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı pilavlık pirinç
500 gram tavuk göğsü
1 büyük soğan
2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pul biber
4 su bardağı tavuk suyu veya su
Tuz
Birkaç dal taze soğan veya maydanoz

Pirinç bir süzgeç içinde bol suyla yıkanır, üzerine sıcak su eklenir ve 15-20 dakika kadar bekletilir.

Tavuk göğsü haşlanır. Haşlanan tavuklar didiklenir.

Yıkanan pirinç süzgeç yardımıyla süzülür.

Geniş tabanlı bir tencereye sıvı yağ eklenir ve tereyağı eritilir.

Tereyağının erimesinin ardından pirinç eklenir. Orta ateşte pirinçle kavrulur.

Kavrulan pirinçlere tuz eklenir. Karıştırılır.

Haşlanan tavukların suyundan eklenir. Kaynamaya başladıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır.

Kaynadıktan sonra ateşi kısılır ve pilav suyunu çekene kadar demlemeye bırakılır. Bu süre genellikle 15-20 dakika arasında değişir.

Demlendikten sonra tane tane olması için bir tahta kaşık veya spatula ile karıştırılır.

Tencerenin kapağını kapatıp, pilavı bir süre dinlendirin.

Daha sonra pilavın üzerine tavuk eklenerek servise hazırlanır.

