



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PİLAV

Malzeme: (4 kişilik),

300 gr. pirinç,

1 küçük soğan,

1 küçük havuç,

120 gr. tereyağ,

300 gr. tavuk eti (önceden pişmiş),

tuz,

biber,

300 gr. domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra kuşbaşı doğranmış),

pirincin hacminin iki misline yakın et suyu (kaynar),

100 gr. kaşar peyniri (rendelenmiş).

Önce pirinci ayıklayıp, üstündeki nişastası gidinceye kadar, birkaç kez yıkayıp süzün. Soğan ve havucu temizleyip ince doğrayın. Tavuk etini küçük parçalar halinde ayıklayın. Orta boy bir tencereye yağın yarısını koyup orta ateşte kızdırın. Soğan ve havucu ilave edip sık sık karıştırarak soğanlar pembeleşene kadar pişirin. Tavuğu katıp tuzunu ve biberini koyduktan sonra bir kez karıştırıp tencerenin kapağını kapatarak iki üç dakika tavuk ısınana kadar, pişirmeye devam edin. Tavuk ısınınca, tencerenin kapağını alıp, domatesi koyup dört beş dakika pişirin. Pirinci ilave edip birkaç dakika sürekli karıştırdıktan sonra kaynar haldeki et suyunu ekleyin. Yaklaşık yirmi dakika pirinç suyunu tamamen çekinceye kadar, pişirin. Pilav pişince ateşi söndürüp üstüne temiz bir havlu örterek onbeş yirmi dakika dinlendirin. Kalan tereyağı küçük bir tavada iyice kızdırıp ısıtılmış bir servis tabağına aktarılmış olan pilavın üstüne dökün. Rendelenmiş kaşar peynirim de üzerine serptikten sonra pilavınız servise hazırdır.