



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUKLU PİLAV

1 adet Lezita Sırsız Göğüs  
2 su bardağı pirinç  
40 gr tereyağı  
1 çorba kaşığı arpa şehriye  
3 su bardağı tavuksuyu  
4 adet haşlanmış patates  
1 kahve fincanı süt  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz

Lezita göğüs etini bir tencereye koyup üzerine su ekleyin ve etler yumuşayana kadar haşlayın. Son 5 dakika tuzunu ilave edip pişirin. Suyu süzün. Pirinci ılık su da 20 dakika bekletin. Etleri tel tel ayırın. Pirinci yıkayıp süzün. Tencerede tereyağını eritip şehriyeyi kavurun. Pirinci ilave edip kavurmaya devam edin. Üzerine eti haşladığınız sudan 3 bardak tavuk suyu ve tel tel ayrılmış etleri ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak suyunu çekene kadar pişirin. Demlenmeye bırakın. Pilavı servis yapmak için ufak bir kaseyi ıslatın. Dibine tavuk etlerinden bir tutam koyup üzerine pilav doldurun ve kaşıkla düzleyip servis tabağına ters kapatarak çıkarın. Taze karabiber serpip servis yapın.

