



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PİLAV

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı tavuk suyu
3 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin
1 tavuk göğsü
Tuz

YAPILIŞI

Bir Borcam tencerede 3 bardak su ile tavuk göğsünü haşlayın. Tavuk iyice haşlandıktan sonra parçalara bölün. 2 bardak pirinci ayıklayıp yıkayın. Üzerini geçecek kadar su koyup, tuz ilave ederek 20-25 dakika ıslatın ve süzün. Bir başka Borcam tencereye margarini koyup hafif kızdırın. Sonra buna tavuğu haşladığınız suyu, pirinçleri, parçalara bölünmüş tavuğu ve tuzu ilave edin ve pirinçler suyunu çekene kadar önce yüksek sonra kısık bir ateşte pişmeye bırakın. Yarım saat demlendirip servis yapın.

[ML® Mişoriz için tıklayın](#)