



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU PİLAV

- 1 su bardağı pirinç
- 2 su bardağı kaynamış su
- 1 avuç erişte
- 5 adet haşlanmış ve didilmiş tavuk budu
- 1 miktar tuz
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 miktar tel şehriye

Pirinci ayıklayıp yıkayın. Erişte ve şehriyeleri yağda kavurun. Pembeleşince pirinci ekleyin ve bir müddet daha kavurun. Suyu ve tuzu ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın. Piştikten sonra üzerine didilmiş tavuk etlerini ilave edip karıştırın.