



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU PİLAV

500 gr. tavuk göğsü
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı kaju fıstığı
2 adet domates veya 5 adet kurutulmuş domates
2 su bardağı pirinç
2.5 su bardağı su
Tuz

Tavuk göğsünü iri küp şeklinde doğrayıp tencereye alın. Tereyağını ekleyip tavuğun rengi dönene kadar soteleyin. Kaju fıstığını ve kıyılmış domatesi katıp, bir-iki dakika daha sotelemeye devam edin. Yıkanmış ve süzölmüş pirinci katıp, birkaç kez çevirdikten sonra su ile tuzunu ekleyin. Önce kuvvetli sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. 15 dakika kadar demlendirip servis yapın.