



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PİLAV

Kullanılacak malzeme:

1 adet tavuk
3 bardak pirinç
250 gr. bezelye
2 havuç
2 çorba kaşığı margarin
Tuz

Körpe ise 1 saat, değilse 2-3 saat süreyle haşladığınız tavuğu, kemiklerini çıkarıp iri parçalar halinde bir tencerenin dibine dizin. Diğer taraftan yıkamış olduğunuz bezelyeyi daha çok kenarlara doğru olmak üzere tavukların üzerine yayın. İri iri rendelediğiniz havuçları da aynı şekilde bezelyenin üzerine serpin. İyi yıkayıp, üzerine sıcak su dökerek haşlayıp süzdüğünüz üç bardak pirinci de en üste yayın. Üzerini bir tabakla kapayın. Öte yandan dört-beş bardak tavuk suyunu iki çorba kaşığı margarin ve yarım çorba kaşığı tuzla kaynattıktan sonra tabağın üzerinden tencereye dökün. Tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekinceye kadar ağır ateşte fırının ocak kısmında pişirin. Suyunu çekince ateşten alıp demlenmek üzere bir kenara bırakın. Yarım saat kadar demledikten sonra üzerindeki tabağı alın ve yuvarlak yayvan bir tabağa ters çevirip servis yapın.

[ML® Erler Pilavı için tıklayın](#)