



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PİRİNÇ PİLAVI

Yarım kg. kuşbaşı tavuk
1 su bardağı pilavlık pirinç
1,5 su bardağı su
1 su bardağı sıvıyağ
2 adet orta boy patlıcan
Yeteri kadar kiraz domates
6 adet uzun sivribiber
150 gram tereyağı
Tuz
Karabiber

Kiraz domateslerin saplarını kesin. Dibi yuvarlak ve bombeli, düz olmayan bir teflon veya çelik tencereyi sıvıyağla yağlayın. Domatesleri kabuklu tarafları tencerenin tabağına gelecek şekilde dizin. Patlıcanları iri kuşbaşı doğrayıp, tuzlu suda acısını çıkarın. Kızdırılmış sıvıyağda kızartın. Tavuk kuşbaşını başka bir tencerede kavurup, patlıcanla harmanlayın. Karışımı domateslerin üzerine yayıp biraz bastırın. Tuz ve karabiber serpin. Sivribiberlerin saplarını kesip, yıldız şeklinde tencerenin kenarlarına dizin. Tuzlu suda haşladığınız pirinci, tavuk ve patlıcanların üzerine yayın. 1,5 su bardağı su ilave ederek pirincin üzerine dökün. Ağız ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ateşten alıp, üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin. Düz bir servis tabağına tencereyi yavaşça ters çevirip servis yapın.