



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pirinç  
1 parça tavuk  
2 kaşık sıvı yağ  
Biraz tuz

Pirinçleri iyice yıkayıp sıcak suda 15 dakika bekletin. Bu sırada da tavuğunuzu düdüklüye koyun ve haşlamaya bırakın. Haşlanan tavuğu sudan çıkarın ve soğumaya bırakın. Tavuk suyunda ölçerek (3 su bardağı) pilav yapacağınız tencereye koyun. Suda beklettiğiniz pirinçleri süsüp, tavuk suyunun içine koyun, yağını, haşladığınız tavuğu (parçalara ayırarak) ve tuzunuda ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

---