



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU SAFRANLI ŞARK PİLAVI

2 adet orta boy tavuk  
5 su bardağı pirinç  
Biraz kekik  
3 tane defne yaprağı  
2 adet soğan  
1 çay kaşığı ceviz  
2 tane domates  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
1 kaşık safran

Tavukları pişiriniz, suyunu süzünüz. Tencereye yağ, rendelenmiş soğan, tuz, defne, safran, kekik ve tavukları koyunuz. Soğan ve tavuklar pembeleşinceye kadar karıştırınız. Ayıklanmış 5-6 defa yıkanmış pirinci de atınız. Pirinç şişince, tuz, karabiber, ceviz, rendelenmiş domatesleri de ekleyiniz. Bire iki ölçü hesabı ile su ya da et suyu koyunuz. Orta ısıda 20-25 dakika pişiriniz.