



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SARAY PİLAVI

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

2 kaşık çiğ badem
2 kaşık siyah kuru üzüm
2 dilim tavuk göğsü
2 bardak sıcak su
1 su bardağı pirinç
1,5 kaşık tereyağı
1,5 tatlı kaşığı bal
1 adet kesme şeker
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Ön hazırlık olarak pirinci ıslatın. Bademlerin kabuklarını kolay soymak için sıcak suda bekletin. Tavuk göğüs etlerini sotelik doğrayın. Pilav tenceresinde önce kabukları soyulmuş bademleri sıvıyağda kavurun. Bademler pembeleşmeye başladığında tavuk etlerini tencereye alın. Tavukların rengi değiştiğinde karabiber, kuru üzüm ve balı tencereye alın, karıştırın. Ayrı bir tencerede tereyağını eritin. Yıkamış ve suyu süzölmüş pirinci de alın. Pirinci kavurun ve sıcak suyu ilave edin. Kesme şekerini de ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Suyunu çektikten sonra tavuklu harcı pilavla bir araya getirin. İyice karıştırın ve servis yapın.

