



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU ŞARK PİLAVI

5 su bardağı pirinç (mısır pirinci)  
biraz kekik  
1 defne  
2 tane soğan  
2 tane piliç  
1 çay kaşığı ceviz (rendelenmiş)  
2 tane domates  
biraz tuz, biber  
2 çorba kaşığı tereyağı

Pilici ayıklayıp, tütsüleyip, yıkayıp pişiriniz. Suyunu süzünüz. Tencereye yağ, rendelenmiş soğan, tuz, defne, kekik, piliç koyunuz. Soğanlar ve piliç pembeleşinceye kadar karıştırınız. Ayıklanmış 5 - 6 kere yıkanmış pirinci de atınız. Pirinç şişince tuz, biber, ceviz rendelenmiş domatesleri de ilâve ediniz. Bire iki ölçü hesabı ile su veya et suyu koyunuz. Orta sıcaklıktaki fırında 20-25 dakika pişiriniz.