



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU TAVERN PİLAVI

25-30 gr margarin
2 su bardağı pilavlık bulgur
2 adet kuru orta boy soğan
2 çay kaşığı tuz, karabiber
2 adet yeşil sivribiber
2 adet orta boy domates
4 su bardağı sıcak et suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
500 gr kuşbaşı koyun kol eti

Domatesleri soyup rendeleyin. Biberleri temizleyip incecik halkalar halinde doğrayınız.

Soğanları soyup tavla zarı formunda doğrayın. Eti yıkayıp süzün.

Margarini tencerede kızdırın. tavuk eti tencereye aktararak karıştırarak suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar, en az 5 dakika pişirin.

Üzerine soğanı ekleyip karıştırmaya devam ederek 4-5 dakika kadar kavurun. Tuz, karabiber ve pulbiberi serpiştirin.

Biberleri ve domatesi ilave edip sıcak et suyunu tencereye aktarın, Etler iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Etler iyice yumuşayınca, yıkayıp süzdüğünüz bulguru tencereye aktararak karıştırın.

Kaynamaya başlayınca hemen altını kısın ve kısık ateşte, pilav göz göz olup suyunu tamamen çekinceye kadar pişirip ocaktan alınız,

Pilavi yaklaşık 20-30 dakika dinlendirin. Sıcak sıcak servise sunun.