



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU VE BEZELYELİ PİLAV

- 2 adet tavuk göğsü
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı bezelye
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ

Tavuğu küçük parçalara ayırın.
Soğanı yağda kavurun, üzerine salçayı katın.
2 dakika sonra kuşbaşı doğranmış tavukları ve bezelyeyi ekleyin.
5 dakika kadar çevirdikten sonra tuzu koyarak kapağını kapatın.
Tavuk hafif yumuşayınca pirinci ilave edin.
Üzerini geçecek kadar su koyun.
15 dakika daha pişirin.
Pilavınız hazır.

