



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU VE VIŞNELİ PİLAV (İRAN)

- 1,5 kg'lık 1 piliç (8 parçaya bölünmüş)
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1/2 su bardağı tavuk suyu
- 750 gr vişne (çekirdekleri ayıklanmış)
- 50 gr (1/4 su bardağı) şeker
- 2 çorba kaşığı su
- 360 gr (2 su bardağı) pirinç (yıkayıp, 30 dakika ılık suda bekletilerek süzölmüş)
- 125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
- 1 çay kaşığı safran (1 çorba kaşığı sıcak suda eritilmiş)

Tavuk parçalarını tuzlayıp biberleyerek bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencerede, zeytinyağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca tavuk parçalarını tencereye koyup, her iki yanlarını 5-6'şar dakika, renkleri kahverengileşene kadar kızartınız. Kızarmış tavukları ısıtılmış bir tabağa çıkarıp, bir kenara bırakınız. Tencereye soğanları ekleyip 6 dakika, renkleri hafifçe kahverengileşene kadar kavurunuz.

Tencereye kızarmış tavuk parçalarını yeniden koyup, tavuk suyunu ekleyerek kaynatınız. Ateşi kısıp, tavukları 30 dakika, yumuşayana kadar pişiriniz.

Tavuk pişerken vişneleri, şekerini ve suyu orta boy bir tencereye koyunuz.

Tencereyi ağır ateşe oturtup, ağız kapalı olarak sık sık karıştırarak 5 dakika, şeker eriyene kadar kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencereye 4 su bardağı su koyup, harlı ateşte kaynatınız. Kaynıyınca ateşi hafifçe kısıp, pirinci ekleyerek 5 dakika, orta ateşte kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, pirinci süzerek bir kenara bırakınız.

Tavuk parçalarının piştiği tencereyi ateşten alıp, tavuk parçalarını delikli kepçeyle bir servis tabağına çıkarınız.

Tavuğun pişme suyundan 2 çorba kaşığı ve pişmiş soğanları bir kenara ayırınız. Kalan pişme suyuna yağın yarısını (4 çorba kaşığı) ekleyip, karıştırınız. Pirincin yarısını ekleyip, tencereyi orta ateşe oturtarak, pirinçleri 8 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Tavuk parçalarını, ayırdığınız pişmiş soğanları ve öteki tenceredeki haşlanmış vişnelerin yarısını ekleyiniz. Kalan pirinci tencereye boşaltınız. Kalan haşlanmış vişneleri haşlama suyuyla birlikte ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak çok ağır ateşte 15 dakika, pirinçler iyice yumuşayana kadar pişiriniz. Pirinçlerin yaklaşık bir su bardağını tencereden alıp, orta boy başka bir tencereye koyunuz. Kalan eritilmiş yağı (4 çorba kaşığı) ve safranı ekleyip, pirinçler safranının rengini alana kadar karıştırarak, bu safranlı pilavı bir kenara bırakınız.

Öteki tenceredeki pilavın yarısını, ısıtılmış bir servis tabağına döşeyiniz. Üstüne tavuk parçalarını ve soğanları yerleştiriniz. En üste kalan pilavı, orta boy tenceredeki safranlı pilavın yarısını ve vişneleri serpiştiriniz. Kalan safranlı pilavı tabağın kenarlarına döşeyip servis ediniz.