



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU YILBAŞI PİLAVI

1 adet(1800 gr) Keskinođlu bütün tavuk
3 su bardađı pirinç
200 gr çekirdeksiz üzüm
15 adet kuru kayısı
5 adet soğan
125 gr (yarım paket) margarin
1 adet yufka
2 yemek kaşığı tereyağı

3 bardak pirinci tuzlu sıcak suda bir saat bekletin. Bütün Tavuđu haşlayıp ufak parçalara bölün. 200 gr çekirdeksiz üzüm ile 15 adet kuru kayısı suya koyun ve bir saat yumuşayınca kadar bekletin. Pirinçleri süzüp iyice yıkadıktan sonra sıcak tuzlu suda makarna gibi 10 dakika haşlayın. Haşladıktan sonra soğuk sudan geçirip bir tencereye süzün. Soğanları soyup ince ince doğrayın. Doğradığınız soğanları 125 gr margarinde pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine kayısıları katıp hepsini birlikte 5-10 dakika kavurun ve kuru üzümleri ilave ediniz. Yayvan bir tencerenin dibini yağlayıp bir bütün yufkayı bu tencerenin üzerine yayın. Üzerine eritilmiş 2 kaşık tereyağı dökün. Haşlanan pirincin yarısını yufkanın üzerine yayın. Soğanla hazırlanan harcı da koyduktan sonra ayıklanan ve küçük parçalara ayrılan tavukları serpiştirin. En üstüne de kalan pirinci dökün. Üzerine birkaç parça tereyağı koyup yufkayı kapatın. Orta ısıdaki fırında yufka kızarana kadar yarım saat demleyip tencereyi servis tabağına ters çevirin ve ikram edin.