



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU YILBAŞI PİLAVI

MALZEMELER

- 1 tavuk
- 3 su bardağı pirinç
- 200 gr çekirdeksiz üzüm
- 15 adet kuru kayısı
- 5 baş soğan
- 125 gr margarin
- 1 ad yufka
- 2 yemek kaşığı tereyağ

HAZIRLANIŞI

3 bardak pirinci tuzlu sıcak suda bir saat bekletin. Tavuğu haşlayıp derilerini, kemiklerini ayırdıktan sonra ufak parçalara bölün. 200 gr çekirdeksiz üzüm ile kayısıları suya koyun ve bir saat yumuşayınca kadar bekletin. Pirinçleri süzüp iyice yıkadıktan sonra sıcak tuzlu suda makarna gibi 10 dakika haşlayınız. Soğuk sudan geçirip bir tencereye süzünüz. Soğanları çentip, 125 gr margarinde esmerleşene dek çeviriniz. 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 yayınız. Üzerine eritilmiş 2 kaşık tereyağı dökün. Haşlanan pirincin yarısını yufkanın üzerine yayınız. 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.