



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ PİLAV

750 gram vişne
2 su bardağı basmati pirinç
1 çorba kaşığı tozşeker
750 gram tavuk göğsü
Yarım kahve fincanı zeytinyağı
2 adet orta boy soğan
Bir buçuk çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı margarin
Yeteri kadar su
Tuz, karabiber

Vişnelerin çekirdeklerini çıkarın ve bir tencereye alın. Üzerine 1 çorba kaşığı tozşeker ve 3 su bardağı su ilave edip, 5 dakika haşlayın. Bir kevgire alıp hiç suyu kalmayacak şekilde süzüp, suyunu kenara ayırın. Pirinci yıkayıp, üzerine çıkacak kadar ılık su ilave edin ve bir kenara alın. Tavuk etini kuşbaşı doğrayıp, zeytinyağında hafifçe kavurun. İçine halka doğranmış soğanı ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun. Üzerine 4 su bardağı su ilave edip, kısık ateşte pişirin. Daha sonra suyunu süzüp kenara alın. Islattığınız pirincin suyunu süzün. Margarinin yarısını tencereye alın ve pirincin yarısını hafif kavurun. Pirincin üzerini geçecek kadar, haşladığınız vişnenin suyundan dökün. Tuz, karabiber katın. Kısık ateşte vişne suyunu çekene kadar pişirin. Başka bir tencereye kalan margarini koyun ve kalan pirinci ilave edip, hafif kavurun. Pirincin üzerini geçecek kadar kenara ayırdığınız tavuk suyu, tuz, karabiber katıp, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Piştikten sonra üzerine soğanlı tavuğu katın ve karıştırın. İki ayrı tencerede pişirdiğiniz pilavı servis tabağında birleştirin. Vişne ile süsleyip, servis yapın.