



## YAĞSIZ PİLÂV

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı  
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Tavuk suyu 2 su bardağı 400 ml  
Pirinç 1 su bardağı 180 gr. (Üç kez yıkanmış ve süzölmüş)  
Tarçın - 1 gr. (Kabuk)  
Sakız ¼ tatlı kaşığı 0,5 gr. (Toz)  
Tuz 1 tatlı kaşığı 6 gr.

Tavuk suyu uygun bir tencereye konulur ve kaynatılır.  
Pirinç salınır, tarçın, sakız ve tuz eklenir.  
Suyunu çekene kadar pişirilir.  
Gayet hoş ve yapılması kolaydır. Bu yöntemle bıldırcın pilavı dahî pişirilebilir.

Not: Et suyu hazırlarken, tavuk yerine bütönce bıldırcınlar kullanarak.

