



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı yoğurt
1 tavuk göğsü
2 adet çarliston biberi
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı tavuk suyu
tuz

Tereyağı, tencereye aktarılır, eriyince ince kıyılmış biber ve tavuk eti katılır, kavrulur, üzerine tuz ve savuk suyu eklenir, tam ısınmadan ve sürekli karıştırarak yoğurt katılır, yıkanmış pirinç katılır, karıştırılır, kapak kapatılır, kısık ateşte 25 dakika pişirilir, sıcak servis yapılır.