



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YONGALI PİLAV

1 adet pilic (600-700 gram)
2,5 su bardağı pirinç (500 gram)
4,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu (yoksa su)
3 çorba kaşığı yağ (125 gram)
1 tatlı kaşığı tuz

- 1) Pilici haşlayarak derisiz ve kemiksiz olarak didikleyiniz.
 - 2) Pirinci temizleyip bir tencereye koyarak üzerini 4 parmak kapatıncaya kadar ılık su ile doldurup içine 2 çorba kaşığı tuz ilâve ediniz ve karıştırıp 2 saat suyun içinde bekletiniz.
 - 3) Aynı tencerede pirinci kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürüp yıkayınız ve bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.
 - 4) Bir tencereye yağ koyup, kızartınız. Pirinci ilâve ederken orta ateşte bir kevgirle altüst karıştırarak 4 dakika kavurunuz.
 - 5) Sonra tuzunu ve kaynar olarak et suyunu ilâve ederek 4 dakika kuvvetli ateşte kavurup 1 kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatarak fırında veya ağır ateşte 17 dakika pişiriniz.
 - 6) Ateşten alıp didiklenmiş pilici pilava katıp karıştırınız, 15 dakika dinlendirdikten sonra servis yapınız.
-