



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERESHK TAVUK (İRAN)

2-3 kişilik Gerekli malzeme:

- 1 tavuk budu
- 1 çay fincanı pirinç
- 3 çay fincanı tavuk suyu
- Yarım çay kaşığı safran
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı margarin
- Yarım limon suyu
- Tuz
- Karabiber
- 1 çay bardağı zereshk

Tavuğu bir tencerede bol suyla haşlayın. Başka bir tencerede margarini eritip salçayı ekleyin. 1.5 çay fincanı tavuk suyu un ve limonu ilave edin. Tavuğu bir fırın kabına alıp karışımı üzerine sürün. Orta ateşte üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Pirince 1.5 kahve fincanı tavuk suyu, tuz ve karabiber ekleyip pişirin. Safranı bir yemek kaşığı su ile sulandırarak pilavın üzerine dökün.

Tavuk budunu ve pilavı servis tabağına alın. Zereshkleri pilavın üzerine dökerek servis yapın.
