ACEM PİLAVI

2 Adet tavuk göğsü
4 Adet yumurta
1 Su bardağı pirinç
7 – 8 Dal maydanoz
1 Çorba kaşığı kuş üzümü
1 Çorba kaşığı çam fıstığı
1 Kahve fincanı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
1 Çay kaşığı yenibahar
2 Su bardağı su, etsuyu

1 kahve fincanı yağa 1 su bardağı yıkanmış pirinç konur, kavrulur, 5 dakika kavrulduktan sonra 2 su bardağı su eklenir, tuz atılır, önce orta sonra kısık ateşte 15 – 17 dakika pişirilir. Kapakla tencere arasına bir kağıt havlu konarak pilav demlenmeye bırakılır.
Her yumurta tek olarak kırılır çırpılır, hafif yağlanmış tavada sade omlet olarak pişirilir. Bu şekilde 4 ayrı omlet hazırlanır.
Demlenmiş pilava, haşlanmış ve didiklenmiş tavuk göğsü, ince kıyılmış maydanoz, karabiber, kavrulmuş çam fıstığı,kavrulmuş kuş üzümü, yenibahar eklenir ve karıştırılır. 4 eşit parçaya bölünür.
Her omletin ortasına hazırlanan tavuklu pilav konur ve paket yapar gibi katlanır.
Kat yeri alta gelecek şekilde küçük, ısıya dayanıklı bir kaba konur ve diğer omletler bu şekilde hazırlanır.
190 derece sıcak fırında 5 dakika pişirilir.
Sıcak servis yapılır.

Not: Acem pilavı Osmanlı mutfağının yemeklerindendir.