



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

AYVALI PİLAV



- 2 Adet tavuk budu
- 1 Adet iri ayva
- 1 Adet iri kuru soğan
- 2 Su bardağı pirinç
- 6 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı tarçın
- 1 Tatlı kaşığı toz şeker
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 2,5 Su bardağı tavuk suyu

- # Tavuk butları, bir tencereye yerleştirilir, üzerini kapatacak kadar su konur, yumuşayana kadar pişirilir.
- # Pirinç ayıklanır, içinde 1 tatlı kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı tuz bulunan sıcak suda en az yarım saat bekletilir. Süre sonunda nişastasız gidene kadar soğuk suda yıkanır, süzülür.
- # Bir tencereye zeytinyağı konur, ısınmadan ince kıyılmış kuru soğan ve soyulmuş, kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış ayva eklenir.
- # Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir, soğan yumuşayana kadar kavrulur.
- # Üzerine pirinç eklenir, 5 dakika kadar sürekli kavrulur. Kemiklerinden ayrılmış, küçük parçalara bölünmüş tavuk eti ilave edilir, birkaç kez çevrilir.
- # Karışıma tuz, tarçın ve toz şeker eklenir, pirinçler kırılmayacak şekilde karıştırıldıktan sonra 2,5 su bardağı tavuk suyu katılır.
- # Tencerenin kapağı kapatılır. 10 dakika orta ateşte, 10 dakika kısık ateşte toplam 20 dakika pişirilir.
- # Pilav üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirilir. Daha sonra hafifçe karıştırılır, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Ayvalı pilav yapımında ekmek ayvası kullanılması tavsiye edilir.