EGE PİLAVI

3 Su bardağı pirinç
1 Adet küçük bot köy tavuğu
1 Çay bardağı Antep fıstığı
1 Çay bardağı badem
30 Adet spagetti makarna
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
2 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
4,5 Su bardağı su – et suyu karışımı

Tavuk, 5 su bardağı suda yumuşayana kadar pişirilir. Pirinç sıcak tuzlu suda bir saat bekletilir. Bademler 2 – 3 dakika kaynar suda tutulur, ince kabukları çekerek çıkarılır, Antep fıstığının dış kabukları ayıklanır.
Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca 2 parmak uzunluğunda kırılmış spagetti atılır, sararana kadar kavrulur.
Kavrulan makarna süzerek yağdan çıkarılır. Aynı yağa badem ve Antep fıstığı atılır. Badem sararınca suda beklemiş birkaç kez yıkanmış ve süzülmüş pirinç eklenir.
Malzemeler 4 -5 dakika birlikte kavrulur. Üzerine az önce kavrulmuş spagetti makarna, derisi ile birlikte kemiklerinden ayrılıp, küçük parçalara bölünmüş tavuk ilave edilir.
Biraz karıştırdıktan sonra tuz, karabiber ve et suyu – su karışımı eklenir.
Tencerenin kapağı kapalı olarak, önce 10 dakika orta ateşte, sonra 12 dakika kısık ateşte olmak üzere 22 dakika pişirilir.
Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt konur, yarım saat dinlendirilir, hafifçe karıştırarak servis yapılır.

Not: Ege pilavı yakın geçmişte, İzmir Kemeraltı'nda sokakta satılan lezzetli bir pilavdır.