



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

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 ayklanır.
- # 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 süzölmüş 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.