YILDIZ PİLAVI

2 Su bardağı pirinç
1,5 Çay bardağı ayçiçek yağı
3 Adet havuç
1 Su bardağı konserve bezelye
3 Parça tavuk fileto
3 Su bardağı tavuk suyu
1 Tatlı kaşığı tuz

İlk işlem olarak tavuk haşlanır, pirinç tuzlu ılık suda 1 saat bekletilir. Bezelye ve iri rendelenmiş havuç karıştırılır.
Düz tabanlı tencereye yağın bir kısmı konur, yayılır. Haşlanan tavuk parçaları yatay olarak kesilir, tencerenin tabanına yıldız şeklinde dizilir.
Bezelye havuç karışımı tavuk etinin üzerine ve boşluklara yerleştirilir, yağın bir kısmı ve tuzun yarısı konur.
Üzerine ıslatılmış, bol suda yıkanmış pirinç, hafif bastırarak yerleştirilir.
Pirinçlere kalan sıvıyağ, tuz ve pirinçleri sıyırmadan tavuk suyu eklenir, tencerenin kapağı kapatılır.
Pilav önce orta ateşte 5 dakika, sonra kısık ateşte 17 dakika olmak üzere 22 dakika pişirilir. Kapakla tencere arasına emici bir kağıt konur, 1 saat dinlendirilir.
Süre sonunda tencere içindeki pilava kaşıkla hafifçe bastırılır. Düz servis tabağına ters çevrilir.

Not: Yıldız pilavına arzu edilirse kavrulmuş, kuru soğan eklenebilir.