



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

## TAVUKLU ŐEHRIYE PİLAVI



2 Su bardađı arpa Őehriye  
250 gr. KuŐbaŐı tavuk eti  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 Tatlı kaŐıđı kimyon  
1 Tatlı kaŐıđı karabiber  
1 Tatlı kaŐıđı kırmızı pul biber  
1,5 Tatlı kaŐıđı tuz  
3 Su bardađı su ya tavuk suyu  
Yarım tatlı kaŐıđı toz Őeker

- # Tencerede bulunan kızgın sıvı yağa tavuk eti atılır, pembe renk alana kadar kavrulur.
- # zerine kimyon, kırmızı pul biber, karabiber, toz Őeker ve tuz atılır, kimyonun rengi çıkana kadar karıŐtırılır.
- # Daha sonra arpa Őehriye ilave edilir, birkaç dakika kavrulur. zerine soğuk tavuk suyu ya da su dökülür, kaynama noktasına geldikten sonra karıŐtırılır, tencerenin kapağı kapatılır, ateŐ kısık ayara getirilir.
- # Pilav 10 dakika daha piŐirilir, son kez karıŐtırılır, tekrar kapağı kapatılır, ateŐten alınır.
- # Dinlendirmeden sıcak olarak sofraya getirilir.

**Not:** Tavuklu Őehriye pilavına isteđe göre kri, toz zencefil gibi baharatlar da eklenebilir.