TAVUKLU KIR PİLAVI

1 Adet küçük tavuk
2 Su bardağı pirinç
2 Adet orta boy kuru soğan
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım çorba kaşığı tereyağı
1 Su bardağı domates rendesi
2 Su bardağı tavuk suyu
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı tuz

Bütün tavuk küçük parçalara bölünür. Tencereye ya da düdüklü tencereye alınır,üzerini örtecek kadar su ve az tuz eklenir, yumuşayana kadar pişirilir.
Bu arada ayıklanmış pirinç, içine birkaç damla limon suyu ve az tuz bulunan ılık suya ıslatılır, 45 dakika bekletilir.
Haşlanan tavuk süzgece çıkartılır. Islatılan pirinç nişastası gidene kadar soğuk suda yıkanır.
Tencereye ayçiçek yağı ve tereyağı konur, üzerine çok ince kıyılmış kuru soğan ve tuz eklenir. Soğan suyunu çekip, küçülene kadar kavrulur.
Soğana rende domates ve karabiber eklenir. Domates kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.
Üzerine haşlanmış, suyu süzülmüş tavuk yerleştirilir. Karıştırmadan, tencerenin kapağı kapalı olarak 5 dakika pişirilir.
Daha sonra pirinç düzgün bir şekilde tavuk parçalarının üzerine yayılır. Sıcak tavuk suyu verilir.
Tencerenin kapağı kapatılır, önce orta ateşte 5 dakika, sonra kısık ateşte 15 dakika olmak üzere, 20 dakika pişirilir. Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt konur.
Pilav yarım saat demlendikten sonra pirinçler ezmeden karıştırılır, servise sunulur.

Not: Tavuğun her bir parçasının içerdiği değişik lezzetten dolayı, tavuklu kır pilavı için özellikle bütün tavuk kullanılması tavsiye edilir.