



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

## 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 nişastasız 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 süzölmüş 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 lezzetler dolaylı, tavuklu kır pilavı için özellikle bütün tavuk kullanılması tavsiye edilir.