ÇİN PİLAVI

2 Su bardağı pirinç
1,5 Çay bardağı zeytinyağı ya da soya yağı
2 Adet iri kırmızı biber
4 Adet iri çarliston biberi
6 Adet taze soğan
3 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet iri havuç
250 gr. tavuk göğüs eti
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı karabiber
1 Tatlı kaşığı köri ya da kimyon
4 Su bardağına yakın su

Pirinç suda bekletilmeden bol suda yıkanır, suyu süzülür.
1 çay bardağı zeytinyağı tencereye aktarılır, orta ateşte ısınıca suyu süzülmüş pirinç eklenir. Pirinç katılaşıncaya kadar kavrulur, suyu verilir. Önce orta sonra kısık ateşte 20 dakika pişirilir.
Pişen pilavın üzerine kağıt kapatılır, 30 dakika dinlendirilir, çatalla kırmadan karıştırıldıktan sonra tencere kapağı sıkıca kapatılır. Buzdolabının alt rafına konur, bir gece bekletilir.
Ertesi günü vog tavaya ya da büyük bir tavaya yarım çay bardağı zeytinyağı konur, kızınca kuşbaşı doğranmış tavuk göğüs eti atılır.
Tavuk eti yarım saat pişince, kibrit çöpü şeklinde doğranmış havuç ve yemeklik doğranmış kuru soğan katılır.
Soğan pişince, beşer dakika ara ile iri doğranmış taze soğan, kibrit çöpü şeklinde doğranmış kırmızı biber ve çarliston biber katılır, kavrulur.
Bütün malzemeler pişince bir gün önceden hazırlanmış pilav, tuz, karabiber, köri ilave edilir, pilav ısınana kadar pişirilir.
Çukur kaselerde servis yapılır.

Not: Vog tava daha çok Asya ülkelerinde kullanılan, ortası çukur, 35 – 40 cm. çapında tavaya verilen isimdir.