MİŞORİZ

4 Adet tavuk budu
2 Su bardağı pirinç
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı tereyağı
1 Adet kuru soğan
2 Çorba kaşığı domates salçası
2 Tatlı kaşığı tuz
4 Su bardağı tavuk suyu

Tavuk butları ikiye kesilir, bir tencereye konur, üzerini kapatacak kadar su konur, haşlamaya bırakılır.
Tavuk haşlandıktan sonra sudan alınır, bir süzgece çıkartılır.
Teflon bir tavaya sıvıyağ ve tereyağı konur. Tereyağı eriyince çok ince yemeklik doğranmış, kuru soğan katılır.
Soğan kavrulunca domates salçası ve tuz eklenir, salçanın kokusu gidene kadar kavrulur.
En son yıkanmış, ancak suda bekletilmemiş pirinç aktarılır, 4 – 5 dakika birlikte kavrulur.
Karışım orta büyüklükte bir fırın kabına pirinçler zedelenmeyecek şekilde yayılır. 4 su bardağı tavuk suyu eklenir.
Haşlanmış suyu süzülmüş tavuk budu parçaları en üste düzgün bir şekilde yerleştirilir.
Fırın kabı önceden ısıtılmış 220 derece fırına verilir, pirinçler suyunu çekene kadar pişirilir.
Mişoriz pişince kapağı açılmadan fırının içinde yarım saat dinlendirilir, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Mişoriz Rumeli'den Anadolu'ya gelmiş şık ve lezzetli bir pilavdır. Tarifin aslı koyun eti ile yapılır.