DAĞISTAN PİLAVI

2,5 Su bardağı pirinç
3 Adet orta boy patates
3 Adet orta boy domates
3 Adet orta boy kuru soğan
Yarım adet tavuk
1 Su bardağı nohut
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Çorba kaşığı tereyağı
1 Tatlı kaşığı karabiber
2 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı tavuk suyu

Ön hazırlık olarak tavuk bir tencereye yerleştirilir, üzerine örtecek kadar su konur, haşlamaya bırakılır.
Nohut ve patates haşlanır. Pirinç tuzlu, bol ılık suda bir saat kadar bekletilir.
Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir. Soğan suyunu çekene kadar iyice kavrulur, bir kenara ayrılır.
Dağıstan pilavı yapımında altı düz fazla yayvan olmayan tencere kullanılır. Tencere ocağa yerleştirilir, tereyağının yarısı eklenir, eritilir.
Önce tencerenin tabanına didiklenmiş tavuk eti yayılır, sonra sırası ile kat kat haşlanmış küp küp doğranmış patates, kavrulmuş kuru soğan, kabukları soyulmuş küp küp doğranmış domates, haşlanmış nohut ve en son suda beklemiş, birkaç kez yıkanmış pirinç konur. (Her kat hafif bastırarak yerleştirilir.)
Üzerine kalan bir çorba kaşığı erimiş tereyağı gezdirilir, tuz ve karabiber serpilir. Ilık tavuk suyu yavaşça ilave edilir.
Tencerenin kapağı kapatılır, önce orta ateşte 20 dakika, sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 30 dakika pişirilir.
Pilav ocaktan alınınca üzeri kağıt ya da bez ile kapatılmaz, kapağı açılmadan yarım saat dinlendirilir.
Daha sonra tencerenin çapı kadar düz bir servis tabağına pilav ters çevrilir, sofraya getirilir.

Not: Dağıstan, Kuzey Kafkasya'da Rusya'ya bağlı özerk bir Türk cumhuriyetidir. Başkenti Mohaçkale'dir.