

Tavuklu Buryan Pilavi

Malzemeler

- 1 su bardagi pilavlik pirinc
- 4 yemek kasigi zeytinyagi
- 1 su bardagi tavuk suyu
- 1 su bardagindan 2 parmak eksik sicak su
- 2 cay kasigi tuz
- 1 kucuk sogan ya da orta boy soganin yarisi
- 1 tane haslanmis tavuk gogsu

Yapilisi

Once pirincimizi iyice yikayip sicak suda icine bol tuz atip 15 dakika kadar bekletelim. Daha sonra zeytinyaginda cok ince dogranmis soganimizi kucuk bir firin tepsisi ya da kucuk borcam tepsinin icinde soteleyelim. Daha sonra sicak suda bekletip, tuzunu yikadigimiz pirinci ekleyip kavurmaya devam edelim. Ocagin altini kapatip icine tavuk suyunu ve sicak suyu bir de tuzunu ekleyip iyice karistiralim.Uzerine haslanmis gogus etini de didip , firin kabinin ustunu aluminyum folyoyla ortelim. 170 derece firinda 15-20 dakika suyunu cekene kadar pisirelim. Servis ederken uzerine karabiber ekerseniz cok yakisir. AFIYET OLSUN:)