

Tavuklu,Sebzeli Pilav

Malzemeler

Haslanmis tavuk eti(didiklenmis olarak)

1 boy buyuk Patlican

Ceri Domatesi

Pirinc

250 gr Tereyag

Yapilisi

Domatesler ve patlican temizce yikanir. Patlicanlar cizgili sekilde soyulur,yuvarlak sekilde kesilerek tuzlu suda bekletilir..Ceri domatesleri kabuklari ile 4 e bolunur.

Cok az sivi yag da patlicanlar,domatesler ayri ayri sotelenir..

Tencerede tereyag eritilir,haslanmis tavuk etleri uzerine domates daha sonra patlican dizilir,uzerine onceden iletilmis pirinclar yayilir,kaynayan su ve tuz eklenerek pilav pisirilir...

Pisen ve dinlenen pilav servis tabagina ters cevrilerek ceri domateslerle suslenir ve sofralari senlendirir.ellerimize saglik