



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ACEM PİLAVI



- 2 Adet tavuk gs
- 4 Adet yumurta
- 1 Su bardağı pirinç
- 7 – 8 Dal maydanoz
- 1 orba kaşığı kuş zm
- 1 orba kaşığı am fıstığı
- 1 Kahve fincanı sıvıya
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı yenibahar
- 2 Su bardağı su, etsuyu

- # 1 kahve fincanı yaa 1 su bardağı yıkanmış pirinç konur, kavrulur, 5 dakika kavrulduktan sonra 2 su bardağı su eklenir, tuz atılır, önce orta sonra kısık ateşte 15 – 17 dakika pişirilir. Kapakla tencere arasına bir kağıt havlu konarak pilav demlenmeye bırakılır.
- # Her yumurta tek olarak kırılır çırpılır, hafif yalanmış tavada sade omlet olarak pişirilir. Bu şekilde 4 ayrı omlet hazırlanır.
- # Demlenmiř pilava, haşlanmış ve didiklenmiş tavuk gs, ince kıyılmış maydanoz, karabiber, kavrulmuş am fıstığı, kavrulmuş kuş zm, yenibahar eklenir ve karıştırılır. 4 eşit parçaya bölünür.
- # Her omletin ortasına hazırlanan tavuklu pilav konur ve paket yapar gibi katlanır.
- # Kat yeri alta gelecek şekilde küçük, ısıya dayanıklı bir kaba konur ve diğer omletler bu şekilde hazırlanır.
- # 190 derece sıcak fırında 5 dakika pişirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Acem pilavı Osmanlı mutfağının yemeklerindendir.