AYVALI PİLAV



2 Adet tavuk budu
1 Adet iri ayva
1 Adet iri kuru soğan
2 Su bardağı pirinç
6 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı tarçın
1 Tatlı kaşığı toz şeker
2 Tatlı kaşığı tuz
2,5 Su bardağı tavuk suyu

Tavuk butları, bir tencereye yerleştirilir, üzerini kapatacak kadar su konur, yumuşayana kadar pişirilir.
Pirinç ayıklanır, içinde 1 tatlı kaşığı limon suyu, 1 tatlı kaşığı tuz bulunan sıcak suda en az yarım saat bekletilir. Süre sonunda nişastası gidene kadar soğuk suda yıkanır, süzülür.
Bir tencereye zeytinyağı konur, ısınmadan ince kıyılmış kuru soğan ve soyulmuş, kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış ayva eklenir.
Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir, soğan yumuşayana kadar kavrulur.
Üzerine pirinç eklenir, 5 dakika kadar sürekli kavrulur. Kemiklerinden ayrılmış, küçük parçalara bölünmüş tavuk eti ilave edilir, birkaç kez çevrilir.
Karışıma tuz, tarçın ve toz şeker eklenir, pirinçler kırılmayacak şekilde karıştırıldıktan sonra 2,5 su bardağı tavuk suyu katılır.
Tencerenin kapağı kapatılır. 10 dakika orta ateşte, 10 dakika kısık ateşte toplam 20 dakika pişirilir.
Pilav üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirilir. Daha sonra hafifçe karıştırılır, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Ayvalı pilav yapımında ekmek ayvası kullanılması tavsiye edilir.