



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

ERLER PİLAVI



2 Su bardağı piriç
1 Adet tavuk göğsü
1 ay bardağı antepfıstığı
1,5 çay bardağı ayıek yağı
1 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı tavuk suyu

- # Tavuk göğsü, tencereye ya da düdüklü tencereye yerleştirilir, üzerini geçecek kadar su konur, yumuşayana kadar haşlanır.
- # Bu arada, piriç tuzlu, ılık suda yarım saat bekletilir. Daha sonra soğuk suda birkaç kez yıkanır, süzgece alınır.
- # Tencereye ayıek yağı konur, orta ateşte ısınınca, antepfıstığı ve piriç eklenir, yaklaşık 10 dakika kavrulur.
- # Daha sonra haşlanmış, küçük parçalara ayrılmış tavuk göğsü ve tuz ilave edilir, birkaç kez çevrilir.
- # En son et suyu eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır, orta – kısık ateş arası ayarda 20 dakika pişirilir. zerine emici bir bez örtülür, yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda pilav dikkatlice karıştırılır, servise sunulur.

Not: Erler pilavı, bademle de hazırlanabilir.