



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

MİŞORİZ



- 4 Adet tavuk budu
- 2 Su bardağı pirinç
- 4 Çorba kaşığı sıvıyağ
- Yarım çorba kaşığı tereyağı
- 1 Adet kuru soğan
- 2 Çorba kaşığı domates salçası
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 4 Su bardağı tavuk suyu

- # Tavuk butları ikiye kesilir, bir tencereye konur, üzerini kapatacak kadar su konur, haşlamaya bırakılır.
- # Tavuk haşlandıktan sonra sudan alınır, bir süzgece çıkartılır.
- # Teflon bir tavaya sıvıyağ ve tereyağı konur. Tereyağı eriyince çok ince yemeklik doğranmış, kuru soğan katılır.
- # Soğan kavrulunca domates salçası ve tuz eklenir, salçanın kokusu gidene kadar kavrulur.
- # En son yıkanmış, ancak suda bekletilmemiş pirinç aktarılır, 4 – 5 dakika birlikte kavrulur.
- # Karışım orta büyüklükte bir fırın kabına pirinçler zedelenmeyecek şekilde yayılır. 4 su bardağı tavuk suyu eklenir.
- # Haşlanmış suyu süzölmüş tavuk budu parçaları en üste düzgün bir şekilde yerleştirilir.
- # Fırın kabı önceden ısıtılmış 220 derece fırına verilir, pirinçler suyunu çekene kadar pişirilir.
- # Mişoriz pişince kapağı açılmadan fırının içinde yarım saat dinlendirilir, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Mişoriz Rumeli'den Anadolu'ya gelmiş şık ve lezzetli bir pilavdır. Tarifin aslı koyun eti ile yapılır.