ERLER PİLAVI

2 Su bardağı pirinç
1 Adet tavuk göğsü
1 Çay bardağı antepfıstığı
1,5 Çay bardağı ayçiçek 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, pirinç tuzlu, ılık suda yarım saat bekletilir. Daha sonra soğuk suda birkaç kez yıkanır, süzgece alınır.
Tencereye ayçiçek yağı konur, orta ateşte ısınınca, antepfıstığı ve pirinç 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. Üzerine emici bir bez örtülür, yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda pilav dikkatlice karıştırılır, servise sunulur.

Not: Erler pilavı, bademle de hazırlanabilir.