

Tavuklu Enginarlı Pilav

Malzemeler

- 300g kemiksiz tavuk kalça eti
(şişlik doğranmış)
- 4 adet enginar
- 1 demet dereotu
- 1 demet taze soğan
- 2 su bardağı baldo pirinç
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı Kristal Zeytinyağı
- 1 adet limon



Yapılışı:

Tavuklar şişlik doğranmış olarak bir tencerede kısık ateşte kendi suyunu çekinceye kadar pişirilir. Enginarların çanak kısmı kalacak şekilde ayıklanır, kúp kúp doğranır ayrı bir tencerede yarım limonun suyu, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 çay bardağı su ve az tuzla pişirilir. Enginarlar yumuşayınca kadar pişirilmemelidir. İki su bardağı baldo pirinci ılık suyla

ıslayıp 20 dakika bekletilir. Pirinçler yıkanıp süzöldükten sonra üzerine 1 demet dereotu, 1 demet taze soğan ince ince doğranarak karabiber ve tuz eklenerek karıştırılır. Tencerenin en altına etler, üzerine enginarlar en üstüne de pirinçli karışım eklenir, 3 su bardağı enginarın suyundan gezdirilerek pişirilir. Üstüne zeytinyağı gezdirilir. Kısık ateşte pişirildikten sonra dinlendirilir ve servis edilir. Afiyet olsun...