

Aji Panca Soslu Tavuklu Pirinç

Toplam 38 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~348 kcal

Peru usulü aji panca soslu tavuklu pirinç, tavuğu tütsülü biber sosu ve pirinçle buluşturarak güçlü bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 yemek kaşığı Aji panca ezmesi
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su

Yapılış

1. Tavuğu aji panca ile karıştırıp 10 dakika bekletin.
2. Soğanı çevirip tavuk ve pirinci tencereye alın.
3. Suyu ekleyip yemeği 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Aji panca sosunu tavukla 10 dakika bekletmek renginin daha derin çikması sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.