

# Peru Usulü Arroz con Pollo

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~364 kcal

Açılış 9/10

Peru usulü arroz con pollo, kişnişle yeşil renk alan pilav tavukla birlikte piştiği, ev sofrasında da lokantada da çok görülen kuvvetli bir ana yemektir.

## Malzemeler

- 6 adet Tavuk but
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 demet Kişniş
- 1 su bardağı Bezelye
- 1 adet Kırmızı biber

## Yapılışı

1. Tavuğu mühürleyip kenara alın.
2. Kişnişi çekip pirinç ve sebzelerle tencereye ekleyin.
3. Tavukları tekrar koyup yemeği 25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kişnişi su yerine tavuk suyuyla çekmek tadı beyretmeden derinleştirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında soğan salatasıyla servis edin.