

# Bademli Tavuk Pilavı

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

5 kişilik

Orta

~392 kcal

Edirne usulü bademli tavuk pilavı, didiklenmiş tavuğu pirinç ve kavrulmuş bademle birleştirerek davet sofrasına uygun bir tabak yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 350 gr Haşlanmış tavuk
- 0.5 su bardağı Badem
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 su bardağı Tavuk suyu

## Yapılışı

- Pirinçyi kaynatmada 15 dakika bekletin.
- Tereyağında pirinç 3 dakika kavurup tavuk suyunu ekleyin.
- Pilavı 15 dakika pişirip tavuk ve bademle harmanlayın.

### PÜF NOKTASI

Bademleri ayrı kavurup sonradan eklemek pilavın içinde yumuşamadan çökmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında turşuyla servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Süt