

Biberiyeli Tavuklu Firik Pilav1

Toplam 32 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Kolay ~314 kcal

Mersin usulü biberiyeli tavuklu firik pilav1 tavuğu firik ve biberiyeyle buluşturarak isli, ferah ve tek tencerelik bir ana yemek ç1kar1r.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağ Firik
- 1 tatlı kaşık Biberiye
- 3 su bardağ Su

Yapılış

1. Tavuk göğsünü küçük küpler kesin, biberiyeyle harmanlayın.
2. Tavuğu tencerede 5-6 dakika renk alana kadar çevirin.
3. Firiği ekleyip 2 dakika kavurun, tane tane kalmasını sağlayın.
4. Suyu döküp kapağı kapatıp pilav1 k1s1te 18-20 dakika pişirin.
5. Pilav1 b1cak kapandıktan sonra 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberiyeyi son 5 dakikada eklemek kokusunun canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sıcak koyup pilav1 sıcak tabakta hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten