

Biberli Tavuk Pirinç Tava

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~304 kcal

Açılış 7/10

Biberli tavuk pirinç tava, tavuk parçalarını biber ve pirinçle buluşturarak safran dokunuşlu, sulu ve İspanyol usulü bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet K1rm biber
- 3 su bardağı Su
- 1 çimdik Safran

Yapılış

1. Tavuk göğsünü küp doğrayın. Biberleri ince şerit kesin.
2. Tavuğu tavada 5 dakika mühürleyip biberleri ekleyin.
3. Pirinci ve safranı 2 dakika kavurun.
4. Suyu ekleyip yemeği kısık ateşte 16-18 dakika pişirin.
5. Pirinci 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinci tavada 2 dakika çevirmek tanelerin daha parlak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne limon sıkarak pirinç tava sıcak olarak tabakta sunun.