

Bursa Kestaneli Tavuk Pilavı

Toplam 50 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 32 dk 5 kişilik Orta ~445 kcal

Bursa usulü kestaneli tavuk pilavı didilmiş tavuk, pirinç ve kestaneyi tereyağlı kokulu, misafirlik bir ana tabağa dönüştürür.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 350 gr Haşlanmış tavuk
- 1 su bardağı Haşlanmış kestane
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pirinci tuzlu suda 20 dakika bekletip süzün.
2. Tereyağlı didilmiş pirinci 4 dakika tane tane kavurun.
3. Tavuk suyu ve kestaneyi ekleyip 14 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Didilmiş tavuğu pilav üzerine yayıp 10 dakika demlendirin.
5. Karabiber serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinci 20 dakika tuzlu suda bekletmek tanelerin ayrışmasını engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Karabiber ve ayranla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş