

Domatesli Tavuklu Firik Pilav1

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Siirt usulü domatesli tavuklu firik pilav1, tavuğu firik ve domatesle buluşturarak isli, sulu ve tek tencerede pişen bir ana yemek ç1kar1r.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağ Firik
- 1 su bardağ Domates rendesi
- 3 su bardağ Su

Yapılış

1. Tavuk göğsünü küçük küpler halinde doğrayıp 5-6 dakika soteleyin.
2. Firiği ekleyip 2 dakika kavurun, tane tane kalmasını sağlayın.
3. Domates rendesini katı tavukla birlikte 3-4 dakika çevirin.
4. Suyu döküp kapağı kapatıp pilavı 18-20 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Firik yumuşayıncaya kadar 10 dakika demlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Firiği önce 2 dakika çevirmek tane yapısını korumasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilavi sıcak sunun, yanında yoğurtla ana öğünde servis edin.

Alerjenler

Gluten