

Fesleğenli Tavuklu Pirinç

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~302 kcal

Tayland usulü fesleğenli tavuklu pirinç, tavuğu fesleğen ve pirinçle buluşturarak kokulu, sulu ve hafif bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 0.5 demet Fesleğen
- 3 su bardağı Su

Yapılış

1. Tavuk göğsünü küçük küp doğrayıp 1nci yaka yapın.
2. Tavuğu tavada 5 dakika çevirip hafif renk aldırın.
3. Pirinci ekleyin, 2 dakika yağla birlikte çevirin.
4. Suyu katıp yemeği kısık ateşte 15-18 dakika pişirin.
5. Fesleğeni ocak kapandıktan sonra ekleyip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Fesleğeni ocaktan almadan hemen önce ekleyin, yapraklar parlak ve kokulu kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında salatalık dilimleri ve lime parçalarını sunun.