

Hindistancevizli Tavuklu Pirinç Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~316 kcal

Brezilya usulü hindistancevizli tavuklu pirinç tava, tavuğu pirinç ve hindistancevizi sütüyle buluşturarak parlak, yumuşak ve sıcak bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Tavuk göğsünü tavada 5-6 dakika soteleyin.
2. Pirinci yıkayı tavaya ekleyin, birkaç tur çevirin.
3. Suyu ve hindistancevizi sütünü ilave edin.
4. Kapağı kapalı tavada 10-12 dakika pişirin.
5. Kısık ateşe dinlendirip sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hindistancevizi sütünü son 6 dakikada eklemek tencerede kesilmeden kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına dilime dilimi ve yeşil salata sunun.