

Karamel Biberli Tavuk Pirinci

Toplam 30 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~318 kcal

Vietnam usulü karamel biberli tavuk pirinci, tavuğu hafif karamel sosu ve pirinçle buluşturarak parlak, dengeli ve doyurucu bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Tavuk göğsü malzemesini tavada 5-6 dakika kavurun.
2. Pirinç malzemesini yavaş tencereye ekleyin.
3. Karabiber ilave edip karıştırmaya devam edin.
4. Pirinç yumuşayıncaya kadar 14-18 dakika pişirin.
5. Tavuk göğsü pişer pişmez servis edin.

PÜF NOKTASI

Karameli koyulaştırmak için tavaya almak sosun yanmamasına dikkat edin.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis edin, yanında salatalık dilimleri ve lime sunun.