

Lagos Tavuklu Jollof Pilavı

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~510 kcal

Nijerya tavuklu jollof pilavı pirinci, domates, kırmızı biber, acı biber ve tavuk suyuyla tek tencerede kırmızı, baharatlı bir ana yemeğe dönüşür.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Pirinç
- 700 gr Tavuk but
- 4 adet Domates
- 2 adet Kırmızı biber
- 1 adet Acı biber
- 2 adet Soğan
- 4 su bardağı Tavuk suyu

Yapılışı

1. Domates, kırmızı biber, acı biber ve bir soğan püre yapın.
2. Tavuk butları tencerede 10 dakika mühürleyin.
3. Soğan ve domates biber püresini ekleyip 15 dakika kavurun.
4. Pirinç ve tavuk suyunu katı kapağı kapatın.
5. Kısık ateşte 25-30 dakika pirinç suyunu çekene kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Domates biber püresini iyi kavurmak jollof pilavının sos tadını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kırmızı papatyan ve salatayla servis edin.