

# Limon Mersinli Tavuk Pirinci Tava

Toplam 30 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~306 kcal

Avustralya usulü limon mersinli tavuk pirinci tava, tavuğu pirinç ve limon mersini ile buluşturarak ferah, sulu ve tek tencerelik bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 çay kaşığı Limon mersini
- 3 su bardağı Su

## Yapılış

1. Tavuk göğsünü tavada 5-6 dakika soteleyin.
2. Pirinci yıkayı tavaya ekleyin, birkaç tur çevirin.
3. Suyu ve limon mersinini ilave edip kapağı kapatın.
4. Pilav kısıtında 12-15 dakika pişirin.
5. Kısıt süresine dinlendirip sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Limon mersinini son aşamada eklemek narenciye kokusunu canlı tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı sıcak sunun, üstüne limon dilimi koyup yeşillikle tamamlayın.