

Limonotlu Tavuklu Pirinç Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Vietnam usulü limonotlu tavuklu pirinç tava, tavuğu pirinç ve limonotuyla buluşturarak canlı tok bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 sap Limonotu
- 3 su bardağı Su

Yapılış

- Tavuk göğsünü küçük küpler halinde doğrayın. Limonotunu ince kıyın.
- Tavuğu tavada yüksek ateşte 5 dakika soteleyin.
- Pirinci tavaya limonotuyla birlikte ekleyin, 1 dakika çevirin.
- Suyu ilave edip kaynatın. Kaşıkla suyunu çekin.
- Pilav kapağı kapalı biçimde 15-17 dakika pişirip 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Limonotunu döverek kullanmak tavada kokusunu daha iyi açar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.