

Maple Tavuklu Pirinç Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~308 kcal

Açılış 7/10

Maple tavuklu pirinç tava, tavuk parçalarını pirinç ve hafif maple dokunuşuyla buluşturarak tatlı-tuzlu dengeli bir ana yemek sunar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 yemek kaşığı Maple şurubu
- 3 su bardağı Su

Yapılış

1. Tavuk göğsünü küçük doğrayıp 1nci y1 kaynatın.
2. Tavuğu tavada 5 dakika mühürleyin, maple şurubunu ekleyin.
3. Pirinci ilave edip 2 dakika kavurun.
4. Suyu katıp pilav k1s1te 15-18 dakika pişirin.
5. Yemeği 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Maple şurubu az kullanmak tavada karamel tadı verir ama yemeği şekerli yapmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavuğu sıcak sosunun içinde bırakıp önce kesilmiş yeşil yaprak salatayla verin.