

New Orleans Tavuklu Jambalaya

Toplam 56 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 38 dk 6 kişilik Orta ~520 kcal

New Orleans tavuklu jambalaya, pirinci tavuk, tütsülü sos, kereviz, biber ve Cajun baharatlarla tencerede baharatlı bir ana yemeğe taşır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 500 gr Tavuk but
- 250 gr Tütsülü sos
- 2 dal Kereviz sapı
- 2 adet Yeşil biber
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 tatlı kaşığı Cajun baharatı

Yapılış

1. Tavuk ve sosleri tencerede 8 dakika kızartın.
2. Kereviz sapı ve biberi ekleyip 5 dakika yumuşatın.
3. Pirinç, domates püresi, Cajun baharatı ve sıcak suyu katın.
4. Kapağı kapalı 22-25 dakika pirinç suyunu çekene kadar pişirin.
5. Jambalayayı 8 dakika dinlendirip taze soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinci ekledikten sonra kapağı sıkıca kapatmak tanelerin eşit pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğan ve acı sosla sıcak servis edin.

Alerjenler

Kereviz