

Paprikalı Tavuklu Arpa Şehriye

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~302 kcal

Açılış 7/10

Paprikalı tavuklu arpa şehriye, tavuk parçaları arpa şehriye ve tatlı paprika ile buluşturarak parlak, sulu ve tek tencerelek bir ana yemek sunar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 1 tatlı kaşığı Tatlı paprika
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 1 adet Soğan

Yapılış

- Soğan ince doğrayıp tavuk göğsünü küçük küpler halinde kesin.
- Soğan tavada 4 dakika yumuşatıp tavukları ekleyip beyazlığı gidene kadar soteleyin.
- Paprika ve arpa şehriyeyi katı nokular açılacak kadar 2 dakika kavurun.
- Tavuk suyunu ilave edin, kapağı kapalı 10-12 dakika pişirin.
- Şehriyeyi 5 dakika demlendirin, paprikalı taneleri dağılmadıkça servis edin.

PÜF NOKTASI

Paprikayı tavada kısaca açmak rengini canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yemeği sıcak sunun, üstüne maydanoz serpip ekşi krema koyun.

Alerjenler

Gluten