

Myadh Chicken Kabsa

Toplam 120 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 65 dk

6 kişilik

Orta

~640 kcal

Açılış 18/10

Chicken kabsa, tavuk parçaları, basmati pirinci, domates, havuç, kuru lime, tarçın, kakule ve bademle pişiren Suudi pilavdır.

Malzemeler

- 1.2 kg Tavuk but
- 2.5 su bardağı Basmati pirinci
- 2 adet Kuru soğan
- 3 adet Domates
- 2 adet Havuç
- 4 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 adet Kuru lime
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 6 adet Kakule
- 5 adet Karanfil
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 çay kaşığı Kişniş tohumu
- 0.5 su bardağı Badem
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 4 yemek kaşığı Sıyağ
- 2 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 5 su bardağı Sıcak su

Yapılış

- Basmati pirincini 30 dakika 1 slat tuzla pişirin.
- Kuru soğanı yağda 6 dakika yumuşatın.
- Tavuk butları ekleyip her yüzünü 4 dakika mühürleyin.
- Sarımsak, domates salçası, domates, havuç, kuru lime, tarçın, kakule, karanfil, zerdeçal, kişniş tohumu, tuz ve karabiberi ekleyin.
- Sıcak suyu döküp tavuğu 30 dakika pişirin.
- Tavukları, pirinci tenceredeki baharatlı suya ekleyin.
- Pirinci 18 dakika suyunu çekene kadar pişirin.

8. Tavuklar pirincin üstüne koyup 10 dakika demlendirin.
9. Badem ve kuru üzümü 3 dakika kavurup kabsa üstüne serpin.

PÜF NOKTASI

Pirinci tavuk suyuna eklemeyden önce 1 slatmakabsa tanelerini uzun ve ayrı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kavrulmuş badem, kuru üzüm ve yoğurtlu salatayla geniş tabakta servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş