

Safranlı Tavuklu Arroz Tava

Toplam 38 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk 4 kişilik Orta ~336 kcal

İspanya usulü safranlı tavuklu arroz tava, tavuğu kışananeli pirinç ve safranla buluşturarak parlak bir tava yemeği çıkarır.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk but kuşbaşı
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 çimdik Safran
- 1 adet Kıyapya biber
- 3 su bardağı Su

Yapılı

- Tavuğu tavada 6 dakika çevirin.
- Pirinci, biberi ve safranlı suyu ekleyin.
- Tavayı 6 dakika pişirip dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Safranlı suyu bekletmek renginin pirince daha dengeli yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.