

Shawarma Pilav1

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 17/10

Orta Doğu baharatlı tavuk parçaları pirinç ve sarımsaklı yoğurtla doyurucu bir tabak kurar.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk but
- 2 su bardağı Pirinç
- 250 gr Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 diş Sarımsak

Yapılış

1. Tavuğu baharatla 15 dakika marine edin.
2. Pilavı 20 dakika pişirin.
3. Tavuğu tavada 12 dakika pişirip pilav üzerine alın.

PÜF NOKTASI

Tavuğu pişirmeden önce kağıt havluyla iyice kurulamak için yüzeyin kızıltmasını bekleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilavı veya buhar çekmiş bulgurla birlikte, yanlarında taze yeşilliklerle servis edilebilir.

Alerjenler

Süt