

# Sumaklı Tavuk Pilav Kasesi

Toplam 38 dk

Hazırlanma 18 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~388 kcal

Açılış 17/10

Sumaklı tavuk pilav kasesi, baharatlı tavuğu pirinç ve yoğurt sosla buluşturarak tok, parlak ve Levant usulü bir öğün hazırlar.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk but kuşbaşı
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Pirinci haşlayıp süzün.
2. Tavuğu tavada 12 dakika pişirin.
3. Malzemeleri kasede birleştirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sumağ pişirme sonunda eklemek tavuğun üstünde canlılık bir katman bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta kuzu pembesi tabaka halinde dilimleyip üstüne pişme suyundan iki kaşık dökün.

## Alerjenler

Süt