

Sumaklı Tavuklu Bulgur Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~308 kcal

Adana usulü sumaklı tavuklu bulgur pilavı tavuğu iri bulgur ve sumakla buluşturarak canlılığı ve tek tencerede kurulan bir ana yemek çikarır.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 3 su bardağı Su

Yapılı

- Tavuk göğsünü küçük küp doğrayıp tavada 5 dakika çevirin.
- Pilavlık bulguru ve sumak tavuğa ekleyip 2 dakika kavurun.
- Suyu ilave edip karıştırmaya noktasına getirin.
- Pilav kısımlarında 15-18 dakika pişirin.
- Pilavı 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Sumak son bölümde eklemek ekşiliğin daha taze kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten