

Tahran Zereshkli Tavuk Pilavı

Toplam 70 dk Hazırlama 24 dk · Pişirme 46 dk 6 kişilik Orta ~480 kcal

İran usulü zereshkli tavuk pilavı safranlı pirinci ekşi zereshk, tavuk ve tereyağ ile parlak, davet sofrası için ana yemeğe taşır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 600 gr Tavuk but
- 0.5 su bardağı Zereshk
- 1 tutam Safran
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pirinci 30 dakika tuzlu suda bekletip süzün.
2. Tavuk butları soğanla 25 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Safran 3 yemek kaşığı sıcak suda 5 dakika bekletin.
4. Pirinci haşlayıp tereyağ ve safranla 18 dakika demlendirin.
5. Zereshki tereyağında 1 dakika çevirip tavuklu pilava serpin.

PÜF NOKTASI

Zereshki kırmızı çevirmek ekşi tanelerin yanmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurt ve taze otlarla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt