

Tavuklu Biryani

Toplam 85 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk 6 kişilik Zor ~540 kcal Açılış 17/10

Baharatlı tavuk, pirinç ve yoğurtla kat kat pişen Güney Asya pilavı.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk kalça
- 2 su bardağı Basmati pirinç
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 tatlı kaşığı Garam masala
- 0.3 su bardağı Safranlı su

Yapılışı

- Tavuk kalçayı yoğurt, zencefil ve garam masala ile 30 dakika marine edin.
- Basmati pirinci ayrı tencerede 8 dakika haşlayıp süzün.
- Soğan tencerede kavurup marine tavukları ekleyerek birkaç dakika mühürleyin.
- Pirinç tavukları üstüne serip safranlı suyu gezdirin.
- Tencereyi kısık ateşte kapalı biçimde 30 dakika demleyip katları bozmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç tam pişirmeden süzün; tavukla demlenirken kıvam tanelerini kaydırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu salata ile servis edin.

Alerjenler

Süt