

Tavuklu Bulgurlu Nohut Pilavı

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Siirt usulü tavuklu bulgurlu nohut pilavı bulguru tavuk ve nohutla buluşturarak sade, tok ve kalabalık sofralık bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pilavlık bulgur
- 400 gr Tavuk göğsü
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

- Tavuk göğsünü küçük doğrayıp bulguru ayıklayın.
- Tavuğu tencerede 5 dakika mühürleyin, bulguru ekleyin.
- Haşlanmış nohudu katıpl dakika karıştırın.
- Suyu ekleyin, pilav kışkıkta 15-18 dakika pişirin.
- Pilavı 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru suya eklemeyen önce 2 dakika çevirmek tane yapısını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten