

Tavuklu Kalle

Toplam 53 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~294 kcal

Açılış 17/10

Tavuklu kalle, lahana turşusu, tavuk ve pirinci aynı tencerede buluşturarak Kırklareli mutfağında ekşi, sulu ve doyurucu bir kış yemeği kurar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Lahana turşusu
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 25 gr Tereyağ
- 0.5 su bardağı Turşu suyu
- 2.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Soğan tereyağında 4 dakika çevirip kuşbaşı doğranmış tavuğu ekleyin.
2. Turşu, pirinç, turşu suyu ve suyu tencereye alıp yemeği 25 dakika pişirin.
3. Karabiber ekleyip 5 dakika dinlendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Turşu suyunu azar azar eklemek ekşiliği damak tadına göre ayarlamayı kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilav veya buhar çekmiş bulgurla birlikte, yanında taze yeşillik karışımıyla tamamlayın.

Alerjenler

Süt