

# Tavuklu Kişnişli Pirinç Tava

Toplam 30 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~314 kcal

Peru usulü tavuklu kişnişli pirinç tava, tavuğu pirinç ve kişnişle buluşturarak canlılık bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 0.5 demet Kişniş
- 3 su bardağı Su

## Yapılış

- Tavuğu tavada yüksek ateşte 5 dakika soteleyin.
- Pirinç ve ince kıyılmış kişniş tavaya ekleyin.
- Sıcak suyu ilave edip tencerenin kapağını kapatın.
- Pilav kısık ateşte 15-17 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kişniş son aşamada eklemek rengini ve kokusunu daha canlı tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.