

Tavuklu Limonlu Firik Pilav

Toplam 32 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Kolay ~314 kcal

Mersin usulü tavuklu limonlu firik pilav, tavuk ve limonla buluşturarak isli, tok ve parlak bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Firik bulguru
- 450 gr Tavuk göğsü
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 su bardağı Su

Yapılış

- Tavuğu tavada 5 dakika soteleyip hafif renk verin.
- Yıkamış firik ve sıcak suyu tavaya ekleyin.
- Limon suyunu ilave edip kapağı kapatın.
- Pilav kısıtında 14-16 dakika pişirin.
- Kısaca dinlendirip sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon suyunu son aşamada eklemek pilavda daha net bir ferahlık sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten