

Tavuklu Nohutlu Arpa Pilavı

Toplam 32 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Kolay ~314 kcal

Ankara usulü tavuklu nohutlu arpa pilavı arpa, tavuk ve nohutla buluşturarak tok, sade ve kalabalık sofralara uygun bir pilav yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 400 gr Tavuk göğsü
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

- Tavuk göğsünü küçük doğrayıp arpa şehriyeyi hazırlayın.
- Tavuğu tavada 5 dakika mühürleyip arpa şehriyeyi ekleyin.
- Şehriyeyi 2 dakika çevirip haşlanmış nohudu ilave edin.
- Suyu katılıp pilav kışkıkta 12-14 dakika pişirin.
- Pilavı 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Arpa yağda kızartılmak pilavda tane dokuyu güçlendirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten