

# Tavuklu Nohutlu Şehriye Pilavı

Toplam 32 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Kolay ~318 kcal

Siirt usulü tavuklu nohutlu şehriye pilavı tavuğu nohut ve şehriyeyle buluşturarak tok, sıcak bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

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

## Yapılış

- Tavuğu tavada 5 dakika mühürleyip kenara alın.
- Arpa şehriyeyi tencerede hafif renk alana kadar kavurun.
- Tavuk, nohut ve sıcak suyu ilave edin.
- Pilav kısımlerinde 12-14 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Nohudu son aşamada eklemek tanelerin dağılmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten