

Tavuklu Pilav

Toplam 65 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 50 dk

4 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 17/10

Tavuklu pilav, haşlanan tavuğu didikleyip pirinci kendi suyuyla pişiren, Türk evlerinin haftalık klasiklerinden biri.

Malzemeler

- 400 gr Tavuk göğsü
- 2 su bardağı Baldo pirinç
- 4 su bardağı Tavuk suyu
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Tavuk göğsünü tencerede 30 dakika haşlayıp suyunu süzerek saklayın.
2. Pirinci 1 litre tuzlu suda 15 dakika bekletip durulayın.
3. Tereyağı ve sıyağı tencerede 15 dakika pirinci 4 dakika kavurun.
4. Sıcak tavuk suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip kaynatın. 15 dakika kısık ateşte alın.
5. Kapağı kapalı 18 dakika pişirin, ocaktan aldıktan sonra 10 dakika demlendirin.
6. Haşlanmış tavuğu didikleyip pilavla karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinci 1 litre tuzlu suda 15 dakika bekletmek tane tane sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çocuklar için közlenmiş yeşil biberle servis edin.

Alerjenler

Süt