

Tavuklu Yeşil Mercimek Pilavı

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~308 kcal

Yozgat usulü tavuklu yeşil mercimek pilavı pirinci tavuk ve mercimekle buluşturarak tok, sade ve aile sofrası için bir pilav yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 400 gr Tavuk göğsü
- 1 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

- Tavuk göğsünü küçük küp doğrayıp pirinci yıkayın.
- Tavuğu tencerede 5 dakika çevirip hafif renk aldırın.
- Pirinç ve haşlanmış yeşil mercimeği ekleyip 2 dakika kavurun.
- Suyu ilave edip pilav kışkıkta 15-18 dakika pişirin.
- Pilavı 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği önceden diri haşlamak pilavda tane formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.