

Tereyağlı Tavuklu Pilav

Toplam 32 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~322 kcal

Ardahan usulü tereyağlı tavuklu pilav, tavuğu pirinç ve tereyağlı buluşturarak sade, doyurucu bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk but kuşbaşı
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

- Tavukları tencerede tereyağlı 5 dakika çevirin.
- Yıkamış pirinç tavuğun üzerine ekleyin.
- Sıcak suyu verip pilav karıştırarak hazırlayın.
- Pilavı kısık ateşte 15-17 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Tereyağın son aşamada eklemek pilavda daha parlak bir görünüm bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt