

Tereyağlı Tavuklu Pirinç Tava

Toplam 30 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~318 kcal

Hindistan usulü tereyağlı tavuklu pirinç tava, tavuğu pirinç ve baharatlı tereyağla buluşturarak tok, sıcak ve güçlü bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

- Tavuk göğsünü küçük küp doğrayıp pirinci yıkayın.
- Tereyağın tavuğu 5 dakika çevirip pirinci ekleyin.
- Pirinç 2 dakika daha kavurup suyu ilave edin.
- Pilav kışkıkta 15-18 dakika pişirin.
- Yemeği 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Tereyağın 4 dakikada eklemek pirinçte parlak bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt