BALLI TAVUK KANADI VE SARIMSAKLI PİLAV

Malzeme
- Ballı Tavuk Kanadı İçin:
- 1 paket tavuk kanadı
- 5 yemek kaşığı yoğurt
- 3 yemek kaşığı sıvı Sana
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı susam yağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul
- Biber
- Tuz ve karabiber
- Sarımsaklı Pilav İçin:
- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı tavuk suyu (veya 1 adet tavuk bulyon)
- 4 yemek kaşığı sıvı Sana
- 3 adet taze sarımsak
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
Tavuk kanatlarını yıkayıp, süzünüz.
Derin bir kâsede tavuk kanatları hariç tüm malzemeyi karıştırınız.
Daha sonra tavuk kanatlarını ilave edip, en az bir saat bekletiniz.
Sosu ile beraber tepsiye döküp, önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 25- 30 dakika pişiriniz.
Tavuk kanatları fırında pişerken, pirinçleri ayıklayıp, yıkayınız.
Yayvan bir tencerede Sıvı Sana'yı kızdırıp, yıkanmış pirinçleri ve bir miktar tuz ilave edip, kavurunuz.
Taze sarımsakları ayıklayıp kıyınız.
Kıyılmış taze sarımsakları, pirinçlere ekleyip, 5 dakika kavurunuz.
Tavuk suyunu ilave edip, tuz ve karabiber ile baharatlandırıp, kısık ateşte göz göz olana kadar pişirip, demlendiriniz.
Kızaran tavuk kanatları ile pilavı sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:28663 • adı:Ballı Tavuk Kanadı ve Sarımsaklı Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 23:36