BAMYALI TAVUKLU PİLAV

100 gr bamya
1 adet tavuk göğsü
2 su badağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk haşlanır, didiklenir. Bamyanın baş kısımları ayıklanır. Tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı konur, bamyalar atılır, 10 dakika kadar kavrulur. üzerine didiklenmiş tavuk ve biraz tuz konur. Sıyırmadan yıkanmış pirinç konur düzeltilir. Kalan tereyağı parça parça bırakılır, tuz serpilir. Tavuk suyu konur. Hiç karıştırılmaz. Kapak kapatılır. 15 dakika pişirilir, yarım saat dinlendirilir. Düz servis tabağına ters çevrilir.

© lezzetler.com tarif no:118511 • adı:Bamyalı Tavuklu Pilav • gönderen:parametre • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:32