



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CURRYLİ TAVUK VE ESMER PİLAV

<https://www.mudurnupilic.com.tr>

Curryli Tavuk İçin Malzemeler

1 kutu tavuk göğüsü

2 çorba kaşığı curry

10 sap maydanoz

150 ml. krema

3 diş sarımsak

Esmer Pilav İçin Malzemeler

1 bardak pirinç

1 diş sarımsak

1 kahve fincanı soya sosu

30 g. zeytinyağı

50 g. tereyağı

2 bardak su

1- Tavukları jülyen kesin. Tavadaki kızdırdığınız 2 çorba kaşığı zeytinyağının içine koyun. Tuz ve biber serpin. Renkleri dönsün. Tavanın üzerini alüminyum folyo ile kapatın. 20 dakika kısık ateşte üzeri örtülü bir şekilde pişirin. Folyoyu açın. Tavuğun üzerine kremayı dökün. Üzerine de curryyi serpin. Karıştırın. 15 dakika kısık ateşte pişsin.

2- Maydanosları ince kıyın. Son anda tavuğa ekleyin. Tavuğunuzu tüm malzemeleri ile birlikte son bir defa karıştırın. Esmer pilav ve tabağınızı süsleyebileceğiniz bir dilim közlenmiş kırmızı biber ile servis edin.

Esmer Pilavın Hazırlanışı

1- Pirincinizi yarım saat önceden ıslatın, ıslatırken üzerine yarım çorba kaşığı tuz ekleyin. Yarım saatlik süre sonunda pirincinizi süzün.

2- Zeytinyağını tavanın içinde çevirin. İçine püre olmuş sarımsakları ekleyin. Sarımsakların kokusu çıktıktan sonra bir kahve fincanı soya sosunu ekleyin. Ardından da kaynatılmış 2 bardak suyu ekleyin. Çeyrek bardaklık kaynamış suyu bir köşede saklayın.

3- Su kaynadıktan sonra pirinci ekleyin. Ateş yüksek derecede yanıyor olsun. Kapağını kapatın. Pirinç suyla beraber kaynasın. 3 dakika sonra altını en kısık konuma getirin. Pirincin suyu ufak ufak çekmesini takip edin. Hafifçe tencerenin altındaki pirinçleri yanmamaları için yoklayın. Bir kere karıştırın. Kapağını kapatın. 2 dakika sonra da altını kapatın. Üzerine tereyağını ekleyip havlu kağıt ile tencerenin üzerini kapatın. Tencere kapağını da üzerine örtün. 10 dakika sonra tereyağını ekleyin. Esmer pilavınızı yağın eşit dağılımı için karıştırın.