DÜĞÜN PİLAVI (TAVUKLU)

2 adet tavuk göğüs eti
4 çorba kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı pirinç
3,5 su bardağı etsuyu veya su
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk göğsünü küçük küpler şeklinde doğrayın. Bir kaşık tereyağı ile birlikte ağır ateşte suyunu salıp çekene kadar arada bir karıştırarak kavurun. Bu arada pirinci ayıklayıp 20 dakika ıslatın. SOnra 4-5 defa yıkayıp üç çorba kaşığı kızdırılmış yağda 4-5 dakika kavurun. Tuzunu ve kaynar olarak su/et suyu/tavuk suyu ilave edip bir kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatın ağır ateşte 20 dakika pişirin. Daha sonra tavuk kavurmasını katıp karıştırarak sofraya getirin.

© lezzetler.com tarif no:53907 • adı:DÜĞÜN PİLAVI (Tavuklu) • gönderen:keskin sirke • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:50