TAVUKLU PİLAV

MALZEMESİ
1 adet hazır kızarmış tavuk
300 gr. baldo pirinç
1 baş iri kuru soğan
2-3 sap taze soğan
1 tepeleme çorba kaşığı domates salçası
3 su baradğı hazır tavuk suyu (Tabletten)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
60 gr. tereyağ
Yeterince tuz, karabiber, maydanoz

YAPILIŞI:
Kızarmış tavuğu satın aldığınız zaman, sıcak durması için alüminyum kağıda sarınız. Kuru soğani küçük küçük doğrayınız. Taze soğanları ince ince kıyınız. Yeşil saplarının kart kısımlarını kesip atınız. Zeytinyağını kızdırıp soğanları bu yağda sarartınız. 3 dakika kavurduktan sonra içine tereyağını ilave ediniz. Tereyağ eriyince pirinci tencereye dökünüz. Tahta kaşıkla çevirerek pirinç taneleri şeffaflaşıncaya kadar kavurunuz. Tabletten elde ettiğiniz sıcak tavuk suyundan bir miktar alıp içinde domates salçasını eritiniz. Erittiğiniz salçayı pirince ilave ediniz. Tuzunu, biberini ekip iyice karıştırınız. Kalan sıcak tavuk suyunu üzerine döküp tencerenin kapağını kapatınız. Çok hafif ateşte 20 dakika kadar pişiriniz. Bu arada satın aldığınız tavuğu 4-5 parçaya bölünüz. Pişme süresinin bitimine yakın (15 dakikadan sonra, pilav tam anlamıyla suyunu çekmeden) böldüğünüz tavuk parçalarını pirinçlerin içine gömünüz. Bu sefer tencerenin kapağını aralıklı bırakarak pişme süresini tamamlayınız. Pilav suyunu çektikten sonra 5-10 dakika kalın bir havlu altında demlendirip sıcak sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:24544 • adı:Tavuklu Pilav • gönderen:siren-o • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:17