TAVUKLU PİLAV

MALZEMESİ
1,5 su bardağı pirinç
1 tavuk
1 çay kaşığı fıstık ve bahar
1 adet küçük soğan
tuz
2 çorba kaşığı yağ

YAPILIŞI
Tavuğu ayıklayıp, alevli ateşte tütsüleyerek yıkayıp pişiriniz. Suyunu bir kaba süzünüz. Tencereye yağ, rendelenmiş soğan ve tavuğun ciğerini koyarak pembeleştiriniz. Pirinçleri, fıstığı ve tuzu da ilâve edip hepsini bir arada kavurunuz. Bir ölçü pirince iki ölçü su hesabıyla bir ölçü tavuk suyu, bir ölçü de su koyunuz. Orta ateşte pişiriniz. Göz göz olunca indiriniz. Bahar serpip karıştırınız. Kapağını kapatıp yarım saat dinlenmeye bırakınız. Servis yaparken üzerine pişirdiğiniz tavuğu fırınladıktan sonra koyunuz ve servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:46534 • adı:TAVUKLU PİLAV • gönderen:ikona • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:15