TAVUKLU BEZELYELİ PİLAV

4 adet tavuk göğsü (500 gram şerit şerit doğranmış)
1/2 paket Knorr Izgara Harcı
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
2 yemek kaşığı su
3 yemek kaşığı Sana Tereyağ Tadında (pilavı için)
2 su bardağı pirinç (pilavı için yıkanmış)
3 su bardağı su (600 ml)
2 tablet Knorr Tavuk Bulyon
1 su bardağı bezelye (donmuş)

1. Derin bir kaseye önceden şerit şerit doğradığınız tavukları, Knorr Izgara Harcı'nı, suyu ve ayçiçek yağını koyup karıştırın. En az yarım saat bekletin.
2. Tencerede Sana Tereyağ Tadında'yı kızdırıp içine yıkanmış pirinci koyup kavurun.
3. En son olarak içine Knorr Tavuk Bulyon tabletlerini, bezelyeyi ve suyu ilave edip karıştırdıktan sonra kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pirinçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin.
4. Demlenen pilavı karıştırıp havalandırın. Knorr Izgara Harçlı tavukları tavada pişirip servis tabağına alın. Yanına bezelyeli pilavı koyup sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:58569 • adı:Tavuklu Bezelyeli Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:53