



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CREOLE JAMBALAYA

<https://aytac.com.tr>

4 adet AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesiyal But (derisi sıyrılıp küp şeklinde kesilmiş)
1 iri yeşil dolmalık biber (çekirdekleri çıkarılıp dilimlenmiş)
3 kereviz sapı (kıyılmış)
4 dal taze soğan (kıyılmış)
1 ¼ su bardağı tavuk suyu
400 g domates (soyulup küp kesilmiş)
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı yenibahar
Yarım tatlı kaşığı arnavut biberi
1 tatlı kaşığı kuru kekik
1 buçuk su bardağı uzun taneli pirinç
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Kekik

1 Küp kesilmiş AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesiyal Butları teflon tavada ara sıra çevirerek koyu altın sarısı rengini alana kadar yağsız olarak kavurun.
2 Biber, kereviz ve soğanları 1 çorba kaşığı tavuk suyuyla birlikte ekleyin. Yumuşayana kadar birkaç dakika pişirin.
3 Domates, baharat ve kekiği ekleyin.
4 Pirinç ve tavuk suyunu ekleyin.
5 Tencerenin kapağını sıkıca kapatıp ara sıra karıştırarak, pirinç yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Gerekirse daha fazla tavuk suyu ekleyin.
6 Tuz ve çekilmiş tane karabiber ile lezzetlendirin.
7 Kekik serpin ve servis edin.

