DOMATESLİ TAVUKLU PİLAV

75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 orta boy soğan (ince halkalanıp, halkalar teker teker ayrılmış)
1 orta boy dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri ayıklanıp, halka halka doğranmış)
250 gr küçük mantar (temizlenip, ortalarından ikiye bölünmüş)
300 gr (1+2/3 su bardağı) uzun pilavlık pirinç (yıkanıp, 30 dakika ılık suda bırakıldıktan sonra süzülmüş)
1+1/4 su bardağı tavuk suyu
500 gr domates (kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış)
3/4 su bardağı domates suyu
2 çorba kaşığı domates salçası
1 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı kekik
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
250 gr haşlanmış tavuk göğsü

Büyük bir güveçte, 4 çorba kaşığı tereyağı kızdırınız. Soğanları ve sarımsağı koyup, arasıra karıştırarak 8-10 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Dolmalık biber ve mantarları katıp, arasıra karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Delikli kepçeyle sebzeleri bir tabağa çıkarıp, bir kenara bırakınız.
Kalan 1 çorba kaşığı yağı tavaya koyup, kızdırınız. Pirinçleri ekleyip, sürekli karıştırarak, 4 dakika pişiriniz. Tavuk suyu, domates suyu, domates salçası, defne yaprağı, kekik, tuz ve biberi katıp, iyice karıştırarak kaynatınız.
Kaynayınca ateşi kısıp, güvecin kapağını kapatarak, 10 dakika ağır ateşte pişiriniz. Domates, haşlanmış didiklenmiş tavuk göğsü ve tabaktaki kavrulmuş sebzeleri katıp, iyice karıştırınız. Güvecin kapağını yeniden kapatıp, 10 dakika daha, pilav suyunu çekene kadar pişiriniz.
Güveci ateşten alıp, defne yaprağını çıkarıp atarak, pilavı güvecinde servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63600 • adı:Domatesli Tavuklu Pilav • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:01.05.2024 - 09:39