# ELMALI TAVUKLU PİLAV

Malzeme
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 2 adet tavukgöğsü
- 3 su bardağı pirinç
- 4 buçuk su bardağı tavuk suyu
- 1 adet elma
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 adet kuru soğan
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
Pirinci ayıklayıp, bir süzgecin içinde nişastası gidene kadar soğuk su ile yıkayınız.
Tavukgöğüslerini şerit şerit doğrayınız
Kuru soğanı piyazlık doğrayıp, sarımsakları kıyınız
Elmaları ayıkladıktan sonra küp küp doğrayıp, elmaların kararmamaları için limonlu su da bekletiniz.
Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine köriyi ekleyip, kokusu çıkana kadar kavurduktan sonra doğranmış tavukları ekleyip, tavuk etlerine renk verdiriniz.
Tavuk etleri renk alınca içine piyazlık doğranmış kuru soğanı, kıyılmış sarımsakları, yıkanmış pirinçleri, doğranmış elmaları, zencefili, tuz ve karabiberi ilave edip, kavurunuz.
En son olarak tavuk suyunu ekleyip, karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp, ateşin altını kısın.
Pirinçler göz göz olana kadar pişirip, demlendirdikten sonra sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:28970 • adı:Elmalı Tavuklu Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 14:36