FIRINDA PİLAVLI TAVUK

https://yemek.name

Tavuk için:
1 adet fırın torbası
1 adet orta boy soğan
Tuz
Pilav için:
2 su bardağı pilavlık pirinç
3 su bardağı sıcak su ya da et-tavuk suyu
4 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 tablet et bulyon

Tavuğu güzelce yıkayın ve tuzlayarak fırın poşetinin içine alın.
Soğanı ikiye bölün ve tavuğun yanına koyarak poşetin ağzını bağlayıp üzerine bir kaç delik açın.
180 derece fırında nar gibi olana kadar kızartın.
Bu arada pirinci ılık su ile süzgeç içinde 2-3 kez yıkayın.
Bir kaba ılık su doldurun ve pirinçleri içinde 10-15 dk dinlendirin.
Tereyağını pilav tenceresine alın ve kızdırın, içine iyice süzdüğünüz pirinçleri ekleyerek pirinçler tane tane olana kadar kavurun.
3 su bardağı sıcak suyu ve ezdiğiniz bulyonu ekleyerek karıştırın.
Son olarak haşlanmış nohutları ekleyerek tencerenin kapağını kapatın.
Önce harlı ateşte üzeri delik delik olana kadar pişirin ve altını kısın, tamamne suyunu çekince altını kapatarak demlenmeye bırakın.
Servis tabağına pilavı koyup üzerine tavuğu yerleştirerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:130382 • adı:Fırında Pilavlı Tavuk • gönderen:futuhat • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:11