FIRINDA SOSLU TAVUK

1 adet Banvit Fırınlık Soslu Bütün Tavuk
1 adet soğan
4 diş sarımsak
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 avuç çiğ badem
1 su bardağı bezelye

Fırını 190 dereceye ayarlayın. Fırın tepsisine 1 adet Banvit fırınlık soslu bütün tavuğu koyun ve ısınmış fırında 50 dakika pişirin.
Bu sırada pilav için 2 su bardağı pirinci bol suda yarım saat bekletin. Bir pilav tenceresini ocağın orta gözüne koyun ve içine 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve 1 çorba kaşığı tereyağı ekleyin. Kızan yağlara 1 adet yemeklik doğranmış soğan, 4 diş yemeklik kesilmiş sarımsak ve 2 avuç çiğ badem ekleyin. Soğanlar pembeleşip, bademler renk alıncaya kadar kavurun. Tencereye iyice süzülen pirinçleri ekleyin ve 3 dakika kadar pirinçleri kavurun. Tencereye 3 su bardağı sıcak su, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 su bardağı bezelye ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ocağın altını kısıp pirinçler sıcak suyu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.
Hazırlanan pilavı geniş bir tabağa aktarın ve üzerine sulu sulu, yumuşacık pişen bütün tavuğu koyun. Davet sofralarına yakışacak sunumunuz hazır.

© lezzetler.com tarif no:174418 • adı:Fırında Soslu Tavuk • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 07:11