



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SOSLU TAVUKLU PİLAV

- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet tavuk göğsü (harcı için)
- 1 yemek kaşığı Knorr Toz Tavuk Bulyon
- 3 su bardağı su
- 4 yemek kaşığı sıvı margarin
- Bir miktar karabiber
- 1 paket Knorr Kremalı Mantar Çorbası (sosu için)
- 2 su bardağı süt (sosu için)
- 1 su bardağı su (sosu için)
- 1-2 damla Knorr Acıso (sosu için)

Hazırlanışı

- Yayvan bir tencerede 4 yemek kaşığı sıvı margarini kızdırın, içine doğranmış tavuk göğüslerini ilave edip kavurun.
- Tavuklar renk alınca içine yıkanmış pirinçleri ilave edip kavurun.
- En son olarak suyu, Knorr Toz Tavuk Bulyon'u ve karabiberi ilave edip karıştırdıktan sonra pirinçler göz göz oluncaya kadar kısık ateşte pişirin.
- Pilav pişerken küçük bir tencerede Knorr Kremalı Mantar Çorbası'nı, sütü, suyu ve Knorr Acıso'yu karıştırıp sos kıvamına gelinceye kadar pişirin.
- Demlenen pilavı sıcak su ile ıslattığınız servis tabağına alıp kaşıkla üzerine bastıktan sonra ters çeviriniz.
- Hazırladığınız sosu servis tabağına ters çevirdiğiniz pilavın üzerine gezdirip servis edin.