



PİRİNÇ HERİSESİ

THY Skylife

1 kg kemiksiz tavuk göğsü
200 gr pirinç
330 ml süt
1 çorba kaşığı şeker
Tereyağı
Gül suyu

Tavuğu haşlayıp soğumadan ince ince didikleyin. Pirinci bir litre sıcak tavuk suyunda 30 dakika kadar bekletin. Süzdüğünüz pirinci sıcak süte ilave edip pişirin. Pirinç pişince şekeri ve didiklediğiniz tavuk göğsünü karıştırıp fındık büyüklüğünde tereyağı ekledikten sonra yeniden karıştırın. Pirinç ve tavuk karışana kadar pişirin. Gül suyu serpip ateşten alın, dinlendirip servis edin.

