TAVUKLU BÜRYAN

Demet Gül

Tavuk butları,
2 orta boy soğan,
3 su bardağı pirinç,
7 su bardağı et suyu,
Biraz nane,
karabiber,
tuz

Tavuk butlarını haşlıyoruz. Soğanları rendeliyoruz, taze soğan olur ise küçük küçük doğruyoruz. Soğanı yağda kavuruyoruz. Sonra pirincini katıyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz. Et suyunu ve tuzu ilave ederek suyunu biraz çekmesini bekliyoruz. Pilav lapa halindeyken yağlanmış tepsiye döküyoruz. Üzerlerine butları yerleştiriyoruz. Nanesini ve karabiberini serperek kızgın fırına veriyoruz. Üzeri pembeleşinceye kadar fırında pişiriyoruz. Dileyen domatesli de yapabilir pilavını.

ML® Tavuklu Kır Pilavı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:18294 • adı:Tavuklu Büryan • gönderen:R.Dumankaya • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:53