TAVUKLU HANIM PİLAVI

2 adet tavuk budu
2 su bardağı pirinç
3,5 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı

Evvela tavuk budları haşlanır. Sonra etler kemiklerinden ayrılır. Bir yayvan tencerenin dibine bırakılır. Başka bir tencereye tereyağı konur, orta ateşte eriyince yıkanmış ve suyu süzülmüş pirinç ilave edilir. 2-3 dakika kavrulur. Tuz ilave edilir. Tavuk etinin üzerine bırakılır. Tavuk suyu gezdirilir. Orta ateşe bırakılır, kaynamaya başlayınca ateş kısılır, kapak kapatılır. Yaklaşık 12 dakika pişirilir. Yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra düz bir servis tabağına ters çevrilir.

© lezzetler.com tarif no:123687 • adı:Tavuklu Hanım Pilavı • gönderen:mutfak çırağı • indirme tarihi:20.04.2024 - 00:12