# TAVUKLU MISIRLI SAFRANLI PİLAV

500 g pirinç
600 ml sıcak su
2 adet Knorr Tavuk Bulyon
45 ml Becel Zeytinyağlı Sıvı Margarin
400 g tavuk eti (şeritler halinde kesilmiş)
200 g mısır
200 g kırmızı Kaliforniya biberi
50 g körpe ıspanak
1 limon(yarısı pirinci ıslatmak yarısı da pişirmek için)
20 g dereotu (doğranmış)
20 g maydanoz (doğranmış)
15 g sarımsak
15 g karabiber
1 tutam (2 g) safran ya da 5 g zerdeçal
25 g taze kişniş (sunum için)
3 adet Meksika biberi

Pirinçleri ılık suda yarım saat bekletin. İçine katacağınız yarım limon suyu, pirincin ıslanırken kararmasını engeller ve pilavınızın bembeyaz kalmasını sağlar.
Tencereye 1 kaşık Becel Zeytinyağlı Sıvı Margarin koyup chinese kesilmiş soğanları ekleyin, hafiften yumuşayıp pembeleşinceye kadar pişirin, sarımsağı ekleyin.
Tavukların yarısını tencereye atıp hafiften renk alıncaya kadar kavurun.
Tencereden alıp başka bir tabağa koyun ve üzerini örtün.
Mısırları ve kırmızı biberleri ilave edip pişirmeye devam edin. Sebzeler suyunu bırakınca 2 tablet Knorr Tavuk Bulyon?u ve karabiberi tencereye ekleyip karıştırın.
Safranı ılık suda bekletip rengini suya vermesini sağlayın.
Pirinçleri süzdükten sonra tencereye ilave edin, limon suyunu ekleyin.
Kalan tavukları ekleyip 2 dakika harlı ateşte kavurun.
Safranlı renkli suyu ilave edin.
Sıcak suyu ekleyip, tencerenin kapağını kapatın ve düşük ateşte 10 dakika pişirin
Ateşin altını kapatıp 5 dakika dinlendirdikten sonra maydonoz ve dereotunu katın.

© lezzetler.com tarif no:111226 • adı:Tavuklu Mısırlı Safranlı Pilav • gönderen:Göksen • indirme tarihi:21.05.2024 - 20:37