# TAVUKLU ÖZBEK PİLAVI

https://yemek.name

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet tavuk göğüs eti
¾ su bardağı rendelenmiş havuç

1. Tavuk etini ince uzun şekilde doğrayın.
2. ½ çay bardağı su ekleyin ve pişirin.
3. Tavuklar önce suyunu salacak daha sonra suyunu çekecektir.
4. Suyunu tamamen çekince ½ çay bardağı sıvı yağ ekleyin ve karıştırarak renkleri turuncu oluncaya kadar kavurun.
5. Pilavınızı temel pilav tarifindeki gibi ıslatın ve yıkayın.
6. Teflon bir tencerede havucu ve yağı, havuçlar yumuşayıncaya kadar kavurun, pirinci ekleyip kavurmaya devam edin, temel pilav tarifindeki gibi suyu ekleyip pişirin.
7. Altını kapatıp, tavukları ekleyin ve dinlenmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:129114 • adı:Tavuklu Özbek Pilavı • gönderen:klavye • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:20