TAVUKLU PİLAV

4 bardak pirinç
Yarım paket margarin
2 adet tavuk budu
2 adet tavuk göğsü
4 adet havuç

Pirinci ayıklayın. Yıkayıp ılık tuzlu suda ıslatın. 1 saat sonra yağda kavurun. 3,5 bardak kaynar su koyun. 20 dakika hafif ateşte pişirin ve 20 dakika ağzını açmadan dinlendirin. Dinlenmiş pilavı bir kere karıştırıp bir tepsiye dökün. Tavukları haşlayın. Suyundan pilava kullanın. Etlerini de ufak ufak doğrayıp pilava katın. Havuçları rendeleyin ve karıştırın. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24892 • adı:TAVUKLU PİLAV • gönderen:Çiçek • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:22