# TAVUKLU VE KIRMIZI LAHANALI PİLAV

2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
2 Su Bardağı Basmati Pirinç
3 Su Bardağı Sıcak Su
3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağlı
1 Kase İnce Doğranmış Kırmızı Lahana
2 Orta Boy Soğan
300 g Kalça Tavuk Eti
1 Yemek Kaşığı Dereotu
1 Yemek Kaşığı Maydanoz
2 Yemek Kaşığı Domates Salçası
3 Diş Sarımsak
1 Tatlı Kaşığı Tarçın
1 Tatlı Kaşığı Sumak
Birkaç Adet Kişniş Yaprağı

Geniş bir kaseye koyduğunuz baldo pirincin üzerine ılık su ekleyin, içine yarım limon sıkın ve 15 dakika bekletin.
Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel?i ekleyip uzunlamasına kesilmiş soğanları ilave edin.
Soğanları tahta bir kaşıkla hafif yumuşayıp pembeleşinceye kadar pişirin, doğranmış sarımsağı ekleyin.
Küp küp dilimlenmiş tavukları ilave edip pişirmeye devam edin.
Tavukların dış yüzeyi saydamlığını kaybedince üzerine tarçın, sumak ve salçayı ekleyin.
Yıkadığınız pirinçleri süzdükten sonra tencereye ilave ekleyin.
Üzerine ince doğranmış lahanayı koyup 2 dakika harlı ateşte kavurun.
2 tablet Knorr Tavuk Bulyon?u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin.
Tencerenin kapağını kapatıp pilavı düşük ateşte 10 dakika pişirin.
Ateşin altını kapatıp pilavınızı 5 dakika dinlendirin.
Pilavınıza ince doğranmış maydanoz ve dereotunu katın ve kişniş yapraklari ile süsleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:111293 • adı:Tavuklu ve Kırmızı Lahanalı Pilav • gönderen:Göksen • indirme tarihi:27.05.2024 - 15:02