



TAYLAND USULÜ KÖRİLİ TAVUKLU PİLAV

Yasemin pirinci 1 su bardağı
450 g Tavuk göğsü
Hindistancevizi sütü 1 su bardağı
Taze soğan 3 dal
Maydanoz 5 dal
2 dis Sarımsak
Tereyağı 3 yemek kaşığı
Zeytinyağı 1 yemek kaşığı
2 yemek kaşığı Limon suyu
Acı pul biber 1½ tatlı kaşığı
Köri 1 tatlı kaşığı
1 tatlı kaşığı Tuz
Kaynar su 1½ su bardağı
Taze karnis 4-5 dal (isteğe bağlı)

Pirinçleri çukur ve geniş bir kaba alarak bol suda 1 saat bekletin. Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Sote 180 °C moduna alın.

Tereyağı ve zeytinyağını haznede kızdırın. Önceden seritler halinde doğradığınız sarımsakları ve tavukları soteleyin.

Bu sırada önceden yıkadığınız taze soğan ve maydanozu ince ince kıyın. Tüm baharatları ve kıydığınız yeşillikleri ekleyip sotelemeye devam edin.

30 saniye sonra hindistancevizi sütünü ekleyerek kaynamasını bekleyin.

Diğer tarafta 1½ su bardağı suyu kaynatın. Tavuklu harç kaynamaya başladıktan sonra kaynar suyu, limon suyunu ve iyice yıkadığınız pirinçleri hazneye atıp tüm malzemeleri karıştırın.

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Buharlı Pilav moduna getirerek pilavı 10 dakika pisirin.

Pisirme işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.

Pisirme işlemi tamamlandığında pilavınızı 10 dakika daha dinlendirin. Sonra kapağını açın ve karıştırın. İsteğe göre taze karnis yaprakları ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.



