

Aji Panca Soslu Tavuklu Pirinç

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~348 kcal

Açılış 16/10

Peru usulü aji panca soslu tavuklu pirinç, tavuğu tütsülü biber sosu ve pirinçle buluşturarak güçlü bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 yemek kaşığı Aji panca ezmesi
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Tavuğu aji panca, sarımsak ve limonla 10 dakika dinlendirin.
2. Soğan yağda 4 dakika şeffaflaşana kadar kavurun.
3. Tavuğu ekleyip orta ateşte 6 dakika renk aldırın.
4. Pirinci tencereye katı sosla kaplanana kadar karıştırın.
5. Sıcak suyu ekleyip 15 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Pilavı 10 dakika dinlendirin, taneler ezilmesin.

PÜF NOKTASI

Aji panca sosunu tavukla 10 dakika bekletmek renginin daha derin çikması sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Aji panca soslu tavuklu pirinci sıcak tabakta tavuk parçaları soslu yüzeyde kalacak biçimde sunun.