

# Peru Usulü Arroz con Pollo

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~364 kcal

Açılış 9/10

Peru usulü arroz con pollo, kişnişle yeşil renk alan pilav tavukla birlikte piştiği, ev sofrasında lokantada da çok görülen kuvvetli bir ana yemektir.

## Malzemeler

- 6 adet Tavuk but
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 demet Kişniş
- 1 su bardağı Bezelye
- 1 adet Kırmızı Biber
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 3 su bardağı Tavuk suyu

## Yapılış

1. Tavuğu kızgıncada 6 dakika mühürleyip kenara alın.
2. Kişniş, sarımsak ve biberi blenderda yeşil sos yapın.
3. Soğan yağda 5 dakika kavurup yeşil sosu ekleyin.
4. Pirinci, sebzeleri ve 3 su bardağı tavuk suyunu tencereye katıp sosla kaplayın.
5. Tavukları üstüne koyup 25 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Yemeği 10 dakika dinlendirin, tavuk suyu pirince dağılsın.

### PÜF NOKTASI

Kişnişi su yerine tavuk suyuyla çekmek tadı beyretmeden derinleştirir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında soğan salatasıyla servis edin.