

# Bademli Tavuk Pilavı

Toplam 46 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk 5 kişilik Orta ~392 kcal Açılış 18/10

Edirne usulü bademli tavuk pilavı didiklenmiş tavuğu pirinç ve kavrulmuş bademle birleştirerek davet sofrasına uygun bir tabak yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 350 gr Haşlanmış tavuk
- 0.5 su bardağı Badem
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 su bardağı Tavuk suyu

## Yapılışı

- Pirinçyi kaynatmada 15 dakika bekletin.
- Bademleri tereyağında 2 dakika açılarak aldırın.
- Pirinç ekleyip 3 dakika bademli yağla kaplanana kadar kavurun.
- Tavuk suyunu katlayarak 15 dakika kısık ateşte pişirin.
- Didiklenmiş tavuk ve bademi pilava katın.
- Pilavı 10 dakika dinlendirin, tavuk lifleri kurumadan servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bademleri ayrı kavurup sonradan eklemek pilavın içinde yumuşamadan çökmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında turşuyla servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Süt