

Biberiyeli Tavuklu Firik Pilavı

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~314 kcal

Açılış 7/10

Mersin usulü biberiyeli tavuklu firik pilavı tavuğu firik ve biberiyeyle buluşturarak isli, ferah ve tek tencerelik bir ana yemek çikarır.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Firik
- 1 tatlı kaşığı Biberiye
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

1. Tavuğu kuşbaşı doğrayıp firik bulgurunu süzgeçte yıkayın.
2. Tavuğu tencerede 6 dakika rengi dönene kadar soteleyin.
3. Firik, sıcak su ve biberiye ekleyip tencerenin kapağını kapatın.
4. Pilav kısımlarında 12 dakika pişirin.
5. Tencereyi ocaktan alıp 10 dakika demlendirin, firik taneleri kırılmasın.

PÜF NOKTASI

Biberiye son 5 dakikada eklemek kokusunun canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak koyup pilav sıcakta tabakta hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten