

Biberli Tavuk Pirinç Tava

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~304 kcal

Açılış 7/10

Biberli tavuk pirinç tava, tavuk parçalarını biber ve pirinçle buluşturarak safran dokunuşlu, sulu ve İspanyol usulü bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet Kırmızı biber
- 3 su bardağı Su
- 1 çimdik Safran
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Tavuğu kuşbaşı doğrayıp pirinci berrak su akana kadar yıkayın.
2. Tavuğu geniş tavada 6 dakika mühürleyin.
3. Biberleri ve baharatı ekleyip 4 dakika soteleyin.
4. Pirinci tavaya alıp 2 dakika yağla çevirin, tane tane kalsın.
5. Sıcak suyu ekleyip kapağı kapalı halde 12 dakika pişirin.
6. Tavayı baktan alıp 10 dakika dinlendirin ve maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç tavada 2 dakika çevirmek tanelerin daha parlak kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne limon sıkıp pirinç tavayı sıcakta sunun.