

Bursa Kestaneli Tavuk Pilavı

Toplam 50 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 32 dk 5 kişilik Orta ~445 kcal Açılış 18/10

Bursa usulü kestaneli tavuk pilavı didilmiş tavuk, pirinç ve kestaneyi tereyağ kokulu, misafirlik bir ana tabağa dönüştürür.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 350 gr Haşlanmış tavuk
- 1 su bardağı Haşlanmış kestane
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pirinci tuzlu suda 20 dakika bekletip süzün.
2. Tereyağındapirinci 4 dakika tane tane kavurun.
3. Tavuk suyu ve kestaneyi ekleyip 14 dakika kısıkteşte pişirin.
4. Didilmiş tavuğu pilavınüzeline yayıp10 dakika demlendirin.
5. Karabiber serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinci 20 dakika tuzlu suda bekletmek tanelerin ayrıkalmamasınayardıner.

SERVIS ÖNERİSİ

Karabiber ve ayranla sıcakservis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş