

Domatesli Tavuklu Firik Pilav1

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 7/10

Siirt usulü domatesli tavuklu firik pilav1, tavuğu firik ve domatesle buluşturarak isli, sulu ve tek tencerede pişen bir ana yemek ç1kar1r.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağ Firik
- 1 su bardağ Domates rendesi
- 3 su bardağ Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Tavuğu küçük parçalar halinde doğray1puz ve karabiberle hazırlay1n.
2. Tavuğu tencerede 6 dakika soteleyin.
3. Firiği ekleyip 2 dakika kavurun, dumanlı kokusu yağla aç1ls1n.
4. Domates rendesi ve s1calsuyu ekleyip kapağ1kapat1n.
5. Pilav12 dakika pişirip 8 dakika dinlendirin, firik lapa olmas1n.
6. Tavuklu firik pilav1çatalla havalandır1tavuk parçaları altta kalmas1n.

PÜF NOKTASI

Firiği önce 2 dakika çevirmek tane yap1kırumas1nıyard1mder.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilavi s1calsunun, yan1nda yoğurtla ana öğünde servis edin.

Alerjenler

Gluten