

# Hainanese Chicken Rice

Toplam 110 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 55 dk 5 kişilik Zor ~590 kcal Açılış 10/10

Hainanese chicken rice, poşe tavuğu zencefilli sarımsaklı pilav, salatalık ve parlak acı sosla servis edilen sade ama teknik bir klasiktir.

## Malzemeler

### Tavuk için

- 1.4 kg Bütün tavuk
- 2 tatlı kaşık Tuz
- 40 gr Zencefil
- 4 dal Taze soğan

### Pilav için

- 2.5 su bardağı Asmin pirinci
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 4 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

### Servis için

- 2 adet Salatalık
- 3 yemek kaşığı Soya sosu

### Sos için

- 4 adet Acı biber
- 2 yemek kaşığı Lime suyu

## Yapılışı

- Tavuğu tuzla ovun, zencefil ve taze soğanla geniş tencereye alın.
- Üstünü geçecek su ekleyip 35 dakika hafif titreşen suda poşe edin.
- Tavuğu 10 dakika dinlendirin, suyunu süzün.
- Sarımsaklı susam yağındaki 10 dakika çevirin, yakancajasmin pirincini ekleyin.
- Tavuk suyunu pirince ekleyip 18 dakika pişirin.
- Acı biber, lime suyu ve 1 yemek kaşığı tavuk suyu ekleyip ezip sos yapın.
- Tavuğu parçalayın pilav, salatalıksoya sosu ve acı sosla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu kaynar değil hafif titreşen suda pişirmek deriyi düzgün ve eti sulu tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatalık taze kişniş ve zencefilli acı sosla tabaklayın.

## Alerjenler

Soya

Susam