

Jambalaya

Toplam 95 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 17/10

New Orleans jambalaya pirinç, tavuk, sucuk ve baharat tek tencerede canlı bir Güney tabağına çevirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 500 gr Tavuk but
- 250 gr Dana sucuk
- 2 dal Kereviz sapı

Yapılış

1. Tavuk ve sucuğu tencerede 8 dakika kavurun.
2. Soğan, biber ve baharat tencereye ekleyip 4 dakika pişirin.
3. Pirinci ekleyip yağlı tabanla karıştırın.
4. Sıcak tavuk suyunu ekleyin ve kapağı kapatın.
5. Jambalaya'yı 30 dakika pişirin, pirinç diri kalmasın.
6. Tencereyi 8 dakika dinlendirip pilav alttan üste kabartın.

PÜF NOKTASI

Eti pişirmeden 20 dakika önce buzdolabından çıkarıp oda sıcaklığına getirmek eşit pişim sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ac sos ve yeşil soğan sunun.

Alerjenler

Kereviz