

Karamel Biberli Tavuk Pirinci

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~318 kcal

Açılış 7/10

Vietnam usulü karamel biberli tavuk pirinci, tavuğu hafif karamel sosu ve pirinçle buluşturarak parlak, dengeli ve doyurucu bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Şekeri tavada karamelize edin.
2. Tavuğu ekleyip 6 dakika pişirin.
3. Tenceresinde sıvı yağ ve malzemelerin hizasını kadar ekleyin.
4. Pirinçle birlikte servis edin.
5. 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağıtın.
6. Servisinde üstüne taze ot veya kızıldağı gezdirin.
7. Son kontrolünde tuz, ekşilik veya yağ dengesini servis öncesi ayarlayın.

PÜF NOKTASI

Karameli koyulaştırmadan tavaya almak sosun yanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında salatalıklar ve lime sunun.