

Khao Man Gai

Toplam 44 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~324 kcal

Açılış 17/10

Khao man gai, tavuk suyunda pişmiş pirinçle haşlanmış tavuğu birleştirerek Tay usulü yalın bir ana yemek sunar.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 diş Sarımsak
- 15 gr Zencefil
- 4 su bardağı Su

Yapılış

1. Başlangıç olarak tavuğu suda 18 dakika haşlayın.
2. Pirinci ayrı suyla pişirin.
3. Tavuğu dilimleyip pirinçle servis edin.
4. Tenceresinde sıvı yağ ve malzemelerin hizasını kadar ekleyin.
5. 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağıtın.

PÜF NOKTASI

Pirinci tavuk suyunda çekmek yemeğin asıl karakterini verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Tavuğu pirincin üstünde sunun, yanında sos ve salatalık dilimleri verin.