

Limon Mersinli Tavuk Pirinci Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~306 kcal

Açılış 7/10

Avustralya usulü limon mersinli tavuk pirinci tava, tavuğu pirinç ve limon mersini ile buluşturarak ferah, sulu ve tek tencerelek bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 çay kaşığı Limon mersini
- 3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Pirinci yıkayıp tavuğu lokmalara doğrayın ve limon mersini yapraklarını ekleyin.
2. Tavuğu limon mersinli tavada 6 dakika soteleyin.
3. Pirinci limon mersinli tavaya ekleyip 2 dakika tavuk yağıyla çevirin.
4. Sıcak su, tuz ve limon mersinini ekleyin.
5. Tavayı 12 dakika kapalı pişirin, pirinç dibi tutması için ateşi düşük tutun.
6. 8 dakika dinlendirin ve limon mersini yapraklarını servis öncesi çıkarın.

PÜF NOKTASI

Limon mersinini son aşamada eklemek narenciye kokusunu canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı sıcak sunun, üstüne limon dilimi koyup yeşillikle tamamlayın.