

Limonotlu Tavuklu Pirinç Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 6/10

Vietnam usulü limonotlu tavuklu pirinç tava, tavuğu pirinç ve limonotuyla buluşturarak canlı tok bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 sap Limonotu
- 3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Pirinci yıkayıp tavuğu lokmalık kesin ve limonotunu bıçkla ortay kesin.
2. Tavuğu tavada 5 dakika soteleyin.
3. Pirinç ve limonotunu ekleyip 2 dakika çevirin.
4. Vietnam pirinci için sıcak su ve tuzu ekleyin, kapağı kapatın.
5. Limonotlu tavayı 3 dakika kısıkte pişirin.
6. 7 dakika dinlendirin, limonotu sapını karıştırıp pirinci havalandırın.

PÜF NOKTASI

Limonotunu döverek kullanmak tavada kokusunu daha iyi açar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limonotlu tavuklu pirinç tavayı demlenince tavuk parçaları üstte kalacak şekilde sunun.