

# Maple Tavuklu Pirinç Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~308 kcal

Açılış 7/10

Maple tavuklu pirinç tava, tavuk parçalarını pirinç ve hafif maple dokunuşuyla buluşturarak tatlı-tuzlu dengeli bir ana yemek sunar.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 yemek kaşığı Maple şurubu
- 3 su bardağı Su

## Yapılış

1. Pirinci yıkayıp tavuğu lokmalara doğrayın ve maple şurubunu ölçün.
2. Tavuğu tavada 6 dakika pişirin.
3. Pirinci ekleyip 2 dakika tavuk yağıyla çevirin.
4. Sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Pirinci 12 dakika kısık ısıda pişirin.
6. Maple şurubunu son 2 dakikada ekleyin, şeker yanmaması için.

### PÜF NOKTASI

Maple şurubu az kullanmak tavada karamel tadı verir ama yemeği şekerli yapmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tavuğu sıcak sununun içinde bırakıp önce kesilmiş yeşil yaprak salatayla verin.