

Safranlı Tavuklu Arroz Tava

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

Açılış 16/10

İspanya usulü safranlı tavuklu arroz tava, tavuğu kışananeli pirinç ve safranla buluşturarak parlak bir tava yemeği çıkarır.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk but kuşbaşı
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 çimdik Safran
- 1 adet Kıpıya biber
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuğu kuşbaşı doğrayıp safran sıcak suda 5 dakika bekletin.
2. Tavuğu tavada 6 dakika çevirip renk aldırın.
3. Biber ve pirinci ekleyip 2 dakika kavurun, taneler yağla kaplınsın.
4. Safranlı suyu ve sıcak tavuk suyunu ekleyin.
5. Kışananeli 16 dakika pişirin, pirinci karıştırarak mayıncık taban dokusu oluşsun.
6. Tavayı 7 dakika dinlendirip limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Safranlı suyu sıcakta bekletmek renginin pirince daha dengeli yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Safranlı tavuklu arroz tavayı geniş tabakta sunup tavuk parçalarını pirincin üstüne dizin.