

Shawarma Pilav1

Toplam 90 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 17/10

Orta Doğu baharatlı tavuk parçaları pirinç ve sarımsaklı yoğurtla doyurucu bir tabak kurar.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk but
- 2 su bardağı Pirinç
- 250 gr Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Kimyon
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Shawarma baharatı

Yapılışı

- Tavuğu yoğurt, limon suyu, sarımsak-kimyon, tuz ve shawarma baharatıyla 30 dakika marine edin.
- Pirinçyi kaynatıp tereyağına 2 dakika çevirin.
- Sıcak suyu ekleyip pilavı 20 dakika pişirin.
- Tavuğu tavada 12 dakika pişirin, marinasyon içte çiğ tat bırakmasın.
- Tavuğu 3 dakika dinlendirip ince dilimleyin.
- Pilavın üstüne tavuğu alınyoğurtlu sosu yanındaverin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu pişirmeden önce kağıt havluyla iyice kurulamak dış yüzeyin kızarmasını sağlar. Tavuğu ince şerit kesin; 30 dakika bekleme pilav üstünde kuru kalmasını engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, üzerine sıcak zeytinyağı gezdirip yanından limon dilimi koyun.

Alerjenler

Süt

