

Tavuklu Kişnişli Pirinç Tava

Toplam 42 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~314 kcal

Açılış 8/10

Peru'nun arroz con pollo; tavuk parçalarını soğan, sarımsak ve kimyondan oluşan kreolize sofritle mükemmel pirincin bol kişniş suyu içinde yeşilimsi ve aromatik çekildiği klasik ev yemeğidir.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 0.5 demet Kişniş
- 3 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Bezelye
- 1 adet Havuç
- 1 adet Kapy biber
- 2 diş Sarımsak
- 1 adet Soğan
- 0.5 tatlı kaşığı Kimyon
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

1. Soğan çok ince doğrayın; sarımsak ezin; kişnişin yarısını blender'da yarım su bardağı suyla pürüzsüzleştirip kenara alın.
2. Tavuğu kuşbaşı kesin, tuz ve karabiberle ovun; havuç, kapy biber ve bezelyeyi 1 cm kareler halinde doğrayın.
3. Geniş tavada zeytinyağında tavuğu 5 dakika her yüzüyle mühürleyin; kâğıdın.
4. Aynı tavada soğan 4 dakika pembeleştirin, sarımsak ve kimyonu 30 saniye çevirin; havuç ve kapy biberi ekleyip 3 dakika soteleyin.
5. Pirinci tavaya katıp 1 dakika çevirin; tavuğu, bezelyeyi, kişniş suyunu ve kalan suyu ekleyip kapakla kısık ateşte 18 dakika pirinç suyunu çekene kadar pişirin.
6. Ocaktan alıp kapağı kapalı 5 dakika demlendirin; kalan kişniş yapraklarını serpiştirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kişnişin yarısını blender'dan suyla geçirip pirincin pişme suyuna katın yeşilimsi renk ve derin aroma bu adımda gelir. Pirinci tavada 1 dakika çevirip sıcak suyu eklemeden tuz ve baharat sofritleye.

SERVIS ÖNERİSİ

Kalan kışnişin yaprakları üstüne serpin; yanlarında salsa criolla (soğan-limon-kışniş) ve istenirse haşlanmış yumurtayla servis edin.