

Tereyağlı Tavuklu Pilav

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~322 kcal

Açılış 6/10

Ardahan usulü tereyağlı tavuklu pilav; tavuk but parçalarını tereyağında soğan ve sarımsakla mühürlenip pirincin tavuk suyu çekmesiyle oturan, sade ama doyurucu bir Doğu Anadolu tek tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk but kuşbaşı
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 demet Maydanoz

Yapılışı

- Soğan yemeklik doğrayın, sarımsakları ince kıyın, pirinci yıkayın.
- Tencerede tereyağın yarısını orta ateşte eritip soğanı 4 dakika pembeleştirin; sarımsakları 30 saniye çevirin, tavuk but parçalarını ekleyip 6 dakika her yüzünü mühürleyin.
- Süzülmüş pirinci tencereye katıp 2 dakika tavukla çevirin.
- 3 su bardağı sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ekleyip kapağı kapatın.
- Pilavı kısık ateşte 14 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
- Kalan tereyağın ekleyip kapağı bezle kapatarak 5 dakika demlendirin.
- Servis tabağına paylaşırken üstüne maydanoz serperek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç 30 dakika 1 litre tuzlu suda bekletip yıkayın, nişasta gider, taneler ayrılır. Tavuk butları kemikli kullanırsanız pilavın aroması derinleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis tabağına alüminyum üzerine ince doğranmış maydanoz serpin; yanında cacık veya çoban salatasıyla servis edin.

Alerjenler

