

Hint Usulü Tavuklu Pulao

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~318 kcal

Açılış 7/10

Hint mutfağının tek tencerede pişen klasik pilav pulao, basmati pirincini tavuk, kimyon, zerdeçal, kakule ve defne ile buluşturur. Tereyağı yerine geleneksel olarak ghee kullanılır. Yoğurtla marine edilen tavuk pilava nemli ve baharatlı bir aroma katar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 su bardağı Su
- 1 adet Soğan (yarı mayı doğranmış)
- 3 diş Sarımsak (rendelenmiş)
- 1 cm Zencefil (rendelenmiş)
- 3 yemek kaşığı Yoğurt (marinasyon)
- 1 çay kaşığı Kimyon (jeera, tane)
- 0.5 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 çay kaşığı Garam masala
- 3 adet Kakule
- 3 adet Karanfil
- 2 adet Defne yaprağı
- 1 küçük parça Tarçın çubuğu
- 2 yemek kaşığı Taze kişniş veya nane (servis)
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Basmati pirinci 20 dakika 1 litre suda bekletip süzün. Tavuğu yoğurt, zerdeçal, sarımsak zencefil ve tuzla 15 dakika marine edin.
2. Tencerede tereyağı eritip kimyon tanelerini, kakule, karanfil, tarçın ve defne yapraklarını 30 saniye kavurun.
3. Soğan ekleyip hafif kızarana kadar 5-6 dakika kavurun, ardından marine tavuğu ilave edip rengi dönene kadar 4 dakika soteleyin.
4. Süzülmüş basmati pirinci ekleyip baharatlarla 1 dakika harmanlayın. Garam masala ve tuzu serpin.
5. 3 su bardağı sıcak suyu ilave edin, kaynamaya başlayınca kısık ateşe alıp kapağı kapatın ve 15 dakika pişirin.
6. Ocaktan alıp 5 dakika demlendirin, taze kişniş veya naneyle süsleyip servis edin.

Basmati pirinci yıkayıp 10 dakika bekletmek tanelerin uzun ve ayrı kalmasını sağlar. Garam masala'yı son aşamada eklemek aromayı korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında salatalık ve yoğurttan hazırlanan raita veya kachumber (domates-soğan-salatalık) salatasıyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt