

Tavuklu Kestaneli Bulgur Pilavı

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 300 g tavuk göğsü
- 150 g haşlanmış kestane
- 1 kuru soğan
- 1 kapya biber
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Tavuk göğsünü lokmalık kesin; soğan ve kapya biberi doğrayın. Haşlanmış kestaneyi iri parçalar halinde ayırın ve tavuk suyunu sıcak tutun.

Servis Önerisi:

Pilavı dinlendirdikten sonra sıcak servis edin. Yanına yoğurt veya turşu yerine hafif bir mevsim salatası tercih edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Tavuğu mühürleyin:

- Zeytinyağını tencerede ısıtıp tavuk parçalarını tek sıra halinde renk aldırın.
- Tavukları tabağa alın; aynı tencerede soğan ve kapya biberi yumuşatın.

2. Bulguru kavurun:

Kiraz'ın Mutfağı

- Bulguru tencereye ekleyip sebzelerle kısa süre kavurun.
- Sıcak tavuk suyunu ve tuzu ekleyin; kaynayınca ateşi kısın.

3. Tavuğu bulgurla pişirin:

- Tavukları tencereye geri koyup kapak kapalı biçimde bulgur yumuşayana kadar pişirin.
- Tavuk parçasını keserek içinin tamamen piştiğini kontrol edin.

4. Kestane ekleyip dinlendirin:

- Kestaneleri son 5 dakikada ekleyip ısınmalarını sağlayın.
- Ocağı kapatıp pilavı 10 dakika dinlendirin; çatalla nazikçe havalandırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bulgur suyunu çekmiş, tavuk tamamen pişmiş ve kestaneler dağılmamış olmalıdır. Bulgur sertse az sıcak tavuk suyu ekleyip kısa süre daha pişirin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Tavuğu önce renk aldırın ve içinin piştiğini kontrol edin; kestaneleri ezilmemeleri için en son ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı