Tavuklu Nohutlu Pirinç Pilavı

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 2 su bardağı baldo pirinç
- 350 g tavuk göğsü
- 1,5 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz

Ön Hazırlık:

Tahılı berrak su çıkana kadar yıkayın ve tamamen süzün. Kullanacağınız sıcak suyu önceden hazırlayın; pişirme başladıktan sonra pilavı sık karıştırmayın.

Servis Önerisi:

Ayran, turşu ve mevsim salatasıyla sıcak servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Pirinci hazırlayın:

- Pirinci ılık tuzlu suda bekletip berrak su çıkana kadar yıkayın.
- Sıvı oranını koruyun; pişerken kapağı gereksiz yere açmayın ve karışımı ezmeden çalışın.

2. Tavuğu pişirin:

- Tavuğu haşlayıp didikleyin ve suyunu sıcak tutun.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

3. Pilavı kurun:

- Pirinci yağda kavurup nohut, tavuk ve sıcak tavuk suyunu ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Demlendirin:

- Suyunu çekince ocağı kapatıp 10 dakika dinlendirin.
- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Tavuk suyunun tuzunu kontrol ettikten sonra pilava ayrıca tuz ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı