



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Tavuklu Pilav



Süre: 75 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 60 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pirinç
- 4 adet tavuk but/baget
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik (opsiyonel)

Servis Önerisi:

Yanına yoğurt ve salata ile servis edebilirsiniz. Tepside servis sunumu çok şık durur.

Yapılışı:

1. Pirinci hazırlama:

- Pirinci yıkayıp süzün. Fırın kabına alın, tereyağı ile karıştırın.

2. Tavukları yerleştirme:

- Tavukları tuz-baharatla harmanlayıp pirincin üzerine dizin.

3. Fırında piştirme:

- Tavuk suyunu ekleyin. 200°C fırında üzeri kızarana kadar 45-55 dakika pişirin.

>> **İpucu:** İlk 30 dakika üzerini folyo ile kapatıp sonrasında açarsanız pilav daha yumuşak olur, tavuk daha iyi kızarır.