

Tavuklu Pirinç Pilavı

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pirinç
- 250 g haşlanmış didiklenmiş tavuk
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2,5 su bardağı tavuk suyu (yoksa su)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Servis Önerisi:

Yanına ayran veya cacık ile servis edebilirsiniz. Üzerine karabiber serpebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Pirinci hazırlama:

- Pirinci nişastası gidene kadar yıkayın ve 15 dakika ılık suda bekletin, süzün.

2. Kavurma:

- Tencerede tereyağı ve sıvı yağı eritin. Pirinci ekleyip 3-4 dakika kavurun.

3. Pişirme:

- Tavuk suyunu, tuzu ekleyin. Kaynayınca kısık ateşe alın.
- Suyun yarısı çekilince didiklenmiş tavuğu ekleyip karıştırın.
- 10-12 dakika daha pişirip ocaktan alın, 10 dakika demlendirin.

>> **İpucu:** Pilavın tane tane olması için pişirme sonrası mutlaka demlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı