

Renkli Biberli Tavuklu Pilav

Malzemeler

2 su bardagi pirinc
2,5 su bardagi tavuk suyu
1 adet kirmizi dolmalik biber
1 adet sari dolmalik biber
1 kase haslanmis bezelye
1 adet kemikli tavuk gogsu
tuz
2 yemek kasigi tereyagi
2-3 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Pirincleri yıkayarak tuzlu kaynar suda 30 dakika kadar bekletiriz.

Tavuk duduklu tencereye koyulur ve uzerine cikacak kadar su eklenir; tuzu ayarlanip pisirilir. Pismane suresi bitince suyun icinden cikarilir; etleri kemiklerinden ayrilarak didiklenir.

Dolmalik biberler kup kup dogranir ve cok az sivi yag ile sotelenir.

Sicak suda bekletilen pirinc tekrar yikanarak suzulur. Pilav tenceresine sivi yag ve tereyagi alinip isitilir. Suzulen pirincler eklenip kavrulur. 2,5 su bardagi tavuk suyu eklenir. (Su miktarı kullanılan pirince gore degisebilir.) Tuzu ayarlanir. Kaynamaya baslayınca en kisik ateste pisirilir. Pisen pilava tavuk etleri, bezelye ve biberler eklenip, harmanlanir. Bir sure demlendirildikten sonra servise sunulur.ellerimize saglik