

Domatesli Islak Pilav



Malzemeler (6 kişilik):

- 4,5 yemek kaşığı (150 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1 adet ince doğranmış kuru soğan
- 3 adet ince doğranmış yeşilbiber
- 4 adet büyük boy küp şeklinde doğranmış domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 6 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 3 su bardağı (600 gr) baldo pirinç (yarım saat önceden tuzlu sıcak su ile ıslatılmış)
- 6 adet haşlanmış ve didiklenmiş tavuk baget

Süslemek için:

Birkaç dal taze nane

Hazırlanışı:

Teremyağ Gurme Kaymaklı 'mızı tenceremize alıp eritiyoruz. Soğan ve biberlerimizi içine ekleyip kavurmaya başlıyoruz. Soğanlarımız kavrulduktan sonra içine domateslerimizi, tuz ve karabiberimizi ilave edip pişmeye bırakıyoruz. Domateslerimiz piştikten sonra içine ölçülü tavuk suyumuzu, pirinçlerimizi ve didiklenmiş tavuk etlerimizi ekleyip karıştırıyoruz. Pirinçlerimiz pişip hafif yapışkan ama sulu haldeyken altını kapatıyoruz. Çok fazla bekletmeden taze nane ile süsleyip sıcak olarak servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Bu pilav bildiğimiz pilavların aksine normalden daha fazla su ölçüsü ile pişen son derece lezzetli bir pilavdır. Hafifçe sulu olarak yenmesi makbuldür. Tavuk eti yerine dilersek kırmızı et ile de hazırlamamız mümkün olan pilavımızın en önemli püf noktası sadece domates kullanılarak pişirilmesidir. Salça kullanılması aynı lezzeti vermeyecektir.