

Tavuklu Pilav



Malzemeler (6-8 kişilik):

- 3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1 bütün tavuk
- 1 adet orta boy soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 adet orta boy patates
- 2 adet defneyaprağı
- 2 su bardağı (400 gr) pirinç (yarım saat önceden sıcak tuzlu su ile ıslatılmış)
- 3 su bardağı (600 ml) tavuk suyu
- 2 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

Taze çekilmiş karabiber

Hazırlanışı:

Öncelikle tavuğumuzu iyice yıkayarak sebzelerimiz ve defneyapraklarımız ile birlikte tenceremize alıp haşlıyoruz. Haşlanan tavuğumuzu iri parçalar halinde ayıklayıp kenara alıyoruz.

Teremyağ Gurme Kaymaklı'mızı tenceremizde eritip içine pirinçlerimizi ekleyerek pirinçlerimiz şeffaflaşana kadar kavuruyoruz. Son olarak ölçülü tavuk suyumuzu ve tuzumuzu ilave edip pilavımızı kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz.

Pilavımız suyunu çektikten sonra altını kapatıp 10 dk demlendiriyoruz. Üzerini taze karabiber ve tavuklarımız ile süsleyip servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Tavuğumuzu haşlarken eklediğimiz sebzeler pilavımızın çok daha lezzetli olmasını sağlar. İsteddiğimiz sebzeyi tavuğumuzu haşladığımız suya koyabiliriz