TAVUKLU PIRASA



1 Kg. pırasa
200 gr. tavuk göğüs eti
2 Diş sarımsak
2 Adet havuç
1 Adet orta büyüklükte soğan
1 Çorba kaşığı salça
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Avuç pirinç
2 Su bardağı sıcak su
6 Çorba kaşığı sıvıyağ

Tavuk eti kuşbaşı şeklinde doğranır, bir tencerede ısınan yağa ilave edilir.
Tavuk eti suyunu salıp çekince, ince kıyılmış soğan, sarımsak ve 2 cm. kalınlığında doğranmış havuç konur.
Havuç biraz yumuşayınca salça ve yıkanmış pirinç eklenip bir kaç kez karıştırılır.
En son 2 cm. kalınlığında doğranmış pırasa eklenir, tuz katılır, bir kaç kez çevrildikten sonra, 2 su bardağı kaynar su eklenip kısık ateşte 45 – 50 dakika pişirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Arzu edilmiyorsa, tavuklu pırasaya pirinç ve salça konmaz.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 191 | Adı: Tavuklu Pırasa | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:05