



Pirinç pilavı eşliğinde kekikli domatesli tavuk

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

45 Dak.
40 Dak.

4
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

4 Tavuk but, derili, kemiksiz
4 Tavuk but, derili, kemiksiz
½ demet Kekik
200 g Arpacık soğanı
200 g Kiraz domates
2 Diş sarımsak
200 ml Krema
100 ml Tavuk suyu
2 Çor. k. Mısır nişastası
Tuz
Karabiber
Muskat, öğütülmüş

Kekik yapraklarını saplarından ayırın. Arpacık soğanları soyun ve yarım daire şeklinde ince ince kesin. Kiraz domatesleri ikiye bölün. Sarımsağı soyun ve ezin.

Tavuk buduna tuz ve karabiber serpin ve kekikle birlikte ovun. Tavuğu porselen kalıba koyun. Domatesleri ve arpacık soğanları ekleyin. Krema, et suyu, sarımsak ve mısır nişastasını karıştırın ve tuz, karabiber ve muskat ekleyerek çeşnilendirin. Bu karışımı kalıp içerisindeki malzemelerin üzerine dökün.

Pişirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 170°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

1 Soğan
1 Diş sarımsak
1 Çor. k. Tereyağı
250 g Uzun taneli pirinç
600 ml Sebze suyu
Tuz





Soğanı ve sarımsağı soyun ve incecik kıyın. Tereyağını bir tavada kızdırın ve soğanları sarımsakla birlikte kısa süre kavurun. Pirinci ekleyip kısa süre kaynatın, et suyunu da ekledikten sonra pişirin. Tavanın veya tencerenin kapağını kapatın.

İçinde tavukların olduğu tavayı/tencereyi önceden ısıtılmış fırındaki ızgara teli üzerine yerleştirin. Pişirme

Piştirilecek yemeği koyun

Sıcak hava nemli esnasında 170 40 Dak. °C

Pilavı, kekikli domatesli tavukla birlikte servis edin.

Aksesuar

Izgara teli

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

