

# Riz Casimir: Meyveli, tavuklu hafif köri

toplam süre **40 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 30 dak. pişirme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**4.222 kJ / 1.009 kcal**

Yağ: **37 gr** Protein: **48 gr**  
Karbonhidrat: **115 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

**Pirinç:**

**0,5 yemek kaşığı** kanola yağı  
**5 gr** tereyağı  
**1** diş doğranmış sarımsak  
**2** adet karanfil  
**1** adet küçük yıldız anason  
**1** adet defne yaprağı  
**150 gr** parboiled pirinç  
**330 ml** tavuk suyu  
**30 gr** doğranmış kuru kayısı  
**15 gr** kavrulmuş badem yaprağı

**Ek olarak:**

**100 gr** muz  
**180 gr** taze ananas  
**10 gr** tereyağı

**Köri:**

**1 yemek kaşığı** kanola yağı  
**60 gr** arpacık soğan (küçük küçük doğranmış)

**1 tatlı kaşığı** rende zencefil  
**300 gr** tavuk göğsü (küp küp doğranmış)

**0,5 yemek kaşığı** köri tozu

**10 gr** tereyağı  
**10 gr** buğday unu  
**70 ml** tavuk suyu  
**70 ml** krema  
**50 ml** konserve şeftali suyu  
**1,5 yemek** Kikkoman Doğal Olarak

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

**0,5 yemek kaşığı** kanola yağı - **5 gr** tereyağı - **1** diş doğranmış sarımsak - **2** adet karanfil - **1** adet küçük yıldız anason - **1** adet defne yaprağı - **150 gr** parboiled pirinç - **330 ml** tavuk suyu - **30 gr** doğranmış kuru kayısı - **15 gr** kavrulmuş badem yaprağı

Kanola yağı ve tereyağını bir tencerede ısıtın. Sarımsak, karanfil, yıldız anason ve defne yaprağını ekleyip kısa süre soteleyin. Pirinci ekleyin ve iyice karıştırın. Tavuk suyunu ilave edin, kapağını kapatın ve pirinci paket üzerindeki talimatlara göre pişirin. Pişirme sonunda karanfil, yıldız anason ve defne yaprağını çıkarın. Doğranmış kuru kayısı ve kavrulmuş badem yapraklarını ekleyip karıştırın.

**Adım 2**

**100 gr** muz - **180 gr** taze ananas - **10 gr** tereyağı  
Muzu önce enine ikiye, ardından boyuna kesin. Ananasın kabuğunu soyun, ortadaki sert kısmını çıkarın ve yaklaşık 1,5 cm kalınlığında halkalar şeklinde dilimleyin. Ananas halkalarını ortadan ikiye kesin. Tereyağını tavada eritin, meyveleri her iki yüzü hafifçe kızarana kadar kısa süre pişirin. Tavadan alıp sıcak tutun.

**Adım 3**

**1 yemek kaşığı** kanola yağı - **60 gr** arpacık soğan (küçük küçük doğranmış) - **1 tatlı kaşığı** rende zencefil - **300 gr** tavuk göğsü (küp küp doğranmış) - **0,5 yemek kaşığı** köri tozu - **10 gr** tereyağı - **10 gr** buğday unu - **70 ml** tavuk suyu - **70 ml** krema - **50 ml** konserve şeftali suyu - **1,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,25 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber - **100 gr**

**kaşığı** Fermente Soya Sosu  
**0,25 tatlı** taze çekilmiş karabiber  
**kaşığı**  
**100 gr** doğranmış konserve  
şeftali  
**10 gr** kavrulmuş badem  
yaprağı  
**1 yemek** doğranmış maydanoz  
**kaşığı**

doğranmış konserve şeftali - **10 gr** kavrulmuş  
badem yaprağı - **1 yemek kaşığı** doğranmış  
maydanoz  
Kanola yağında arpacık soğan ve zencefili  
soteleyin. Tavuk göğsü ve köri tozunu ekleyip tavuk  
tamamen pişene kadar kavurun, ardından tavuktan  
ayrı bir tabağa alın. Aynı tavada tereyağını eritin,  
unu ekleyip kısa süre karıştırın. Tavuk suyu, krema,  
şeftali suyu ve Kikkoman Naturally Brewed Soy  
Sauce'u ekleyin. Sos koyulaşana kadar kısık ateşte  
pişirin. Karabiberle tatlandırın. Tavuk ve şeftaliyi  
ekleyip ısıtın. Pilav ve kızarmış meyvelerle birlikte  
servis edin. Üzerine kavrulmuş badem yaprakları  
ve maydanoz serpin.