



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TAVUKLU ÖRTÜLÜ PİLAV

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet yumurta

1 Çay Bardağı iri bulgur

1,5 Su Bardağı un

1 Çay Bardağı badem

1 Çay Bardağı yoğurt

2,5 Su Bardağı pirinç

1 Tutam maydanoz

0,5 Paket kabartma tozu

1 Paket kuş üzümü

1 Adet soğan

Tencereye sıvıyağı döküyoruz. Bademlerin rengi koyulaşana kadar kavuruyoruz. Üzerine ince ince doğradığınız soğanları yağ ile birlikte koyuyoruz. Bulgur, pirinç, tuz ve kuş üzümünü ilave edip kuruyoruz. Pirinçlerin üzerine suyu döküp pilavımızı pişiriyoruz.

Örtüsü için: karıştırma kabına kabartma tozunu, tuz ve unu koyup ortasını havuz şeklinde açıyoruz. Yoğurt, yumurta ve sana klasiği ilave edip hamuru yoğuruyoruz. Su ilavesi yaparak hamuru kulak memesi kıvamında hamur yoğuruyoruz. hamuru merdane ile olabildiğince ince açıyoruz. Kenarlarından 13 parça dilim bölüyoruz. hamuru yağlanmış yuvarlak ve derin bir fırın tepsisinin içine yerleştiriyoruz. Tavuk göğüslerini minik minik doğrayıp tavanın içinde soteliyoruz. doğradığımız maydanozları üzerine döküyoruz. Sotelediğimiz etleri pilavın üzerine döküyoruz. pilavımızı hamurun içine döküyoruz. kenar kısımlarından kalan hamurları da pilavın ortasına doğru örtüyoruz. üzerine yumurta sarısı sürüp . bademleri serpiyoruz. Önceden ayarlanmış 170 dercedeki fırına koyup pişiriyoruz