BEZELYELİ KÖRİ SOSLU PİRİNÇ PİLAVI

Ferdi Seymen

1 adet Maggi tavuk bulyon
150 gr. Bezelye
2 su bardağı pirinç
4 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 adet kesme şeker
1 adet tavuk göğsü
1 yemek kaşığı toz köri
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
6 adet mantar
1 adet kabak
1 adet havuç
Tarif

Pirinçleri suda biraz bekletin. Süzdükten sonra sıvı yağla pirinçleri kavurun. Suyunu ilave edin. Haşlanmış bezelyeleri, tavuk bulyonu, tuzu ve kesme şekeri de ekledikten sonra 20 dakika (15 dakika orta ateşte 5 dakika kısık ateşte) pişsin. İnce doğranmış mantarları sıvı yağda biraz kavurun. Pilavla mantarları karıştırıp tabağa yerleştirin. İnce doğranan havuçları ve kabakları buharda haşlayın. Sebzelerin pişmesiyle baharatı ilave edip biraz daha karıştırın. Tavukları küçük parçalar halinde doğradıktan sonra bir miktar su ile haşlayın. Bir kapta köriyi, tuzu, sütü ve unu iyice çırpın. Haşlanan tavuklara ilave edin ve bir süre pişmesi için karıştırın. Daha sonra sıvı yağla biraz daha pişirdikten sonra körili sos hazır. Pilavın yanına sosu ve sebzeleri yerleştirin.

© lezzetler.com tarif no:84687 • adı:Bezelyeli Köri Soslu Pirinç Pilavı • gönderen:gülçubuk • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:35