CEVİRMALİ PİLAV (HAKKARİ)

Ayten Kara

Malzeme
2 patlıcan
3 patates
5-6 carlıston bıber
1 bütün tavuk
karabıber
tuz
yag
1 kg pırınc

Yapılışı:
Sebzeleri dogradıktan sonra kızartıyoruz. bu arada pirincimizi kaynamış tuzlu suda bekletıyoruz daha sonra tavugumuzu haşlayıp onuda kızartıyoruz kızarmış tavuk ve sebzemızi tencerenın dıbıne düzgün bür şekilde yerleştırıyoruz.daha sonra suda beklettıgımız pırıncı yıkayıp karabıber tuz ekleyıp onuda malzememızın üstüne boşaltıyoruztabi sırayı bozmuyacak şakılde bır cay bardagı sıvı yag ve yeterınce su ekleyıp kısık ateşte pişiriyoruz. Pişen pilavımızı servıs ıcın bır tepsıye ters bır şekılde boşaltıyoruz.

ML® Tavuklu Patates Musakkası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:40532 • adı:Cevirmali Pilav (Hakkari) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:22