ERİKLİ PİLAV (DÜDÜKLÜ)

Pilav için:
2 su bardağı pirinç
Badem (kabukları soyulmuş)
½ çay bardağı Antepfıstığı
½ çay bardağı dolmalık fıstık
½ çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam tarçın
1 tutam yeni bahar
Tuz
3 su bardağı su
Erik için:
½ kg kuru siyah erik
1 çay bardağı toz şeker (arzuya göre fazla veya az)
½ çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Hamur için:
1 yumurta
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Un
Tuz

Erikleri yıkayıp tencerede veya düdüklü tencerede pişirelim, suyunu çekip pişince, 1 çay bardağı toz şeker, yarım çay bardağı zeytinyağı, 1 kaşık tereyağı koyup biraz daha kaynatalım. Ocaktan alalım. Soğuyunca çekirdeklerini çıkaralım.
Pilav için zeytinyağını koyup, pirinci kavuralım, 3 su bardağı su ve tuzunu ilave edelim. Suyunu çekince bir kaşık tereyağı koyup pilavımızın altını kapatalım. Zeytinyağında hafif pembeleştirdigimiz badem ve fıstıkları da pilava ilave edelim, karıştıralım.
Pilav pişerken 1 yumurta 1 kaşık yağ ile yaptığımız hamurumuzu 30 cm çapında açalım. Tam orta kısmına nişan yüzüğümüzle şekiller açalım. Yağladığıımız (15-20 cm çapında) tenceremize yufkamıza yerleştirelim. Üzerine eriğin yarısını yayalım, üzerine pilavın yarısını koyalım diğer eriği de yayalım onun üzerine de pilavımızı koyup, hamurumuzu kapatalım. Üzerini yağlayıp fırında kızartalım. Servis tabağına ters çevirip dilimleyerek servis yapalım.

ML® Erikli Pilav için tıklayın

Fotoğraf "can siper" tarafından gönderildi. 14.11.2016

© lezzetler.com tarif no:2056 • adı:Erikli Pilav (düdüklü) • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:08.05.2024 - 23:55