KURU ERİKLİ PİLAV

2 Su Bardağı baldo pirinç
0,5 Çay Bardağı soyulmuş badem
300 gr kuru erik
0,5 Çay Bardağı soyulmuş antepfıstığı
3 Su Bardağı su
1 Tatlı Kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı Kaşığı yenibahar
2 Çorba Kaşığı zeytinyağı
1 Tutam tarçın
1 Adet yumurta
2 Çorba Kaşığı su
1,5 Su Bardağı un
2 Çorba Kaşığı şeker
2 Yemek Kaşığı margarin

Erikleri üzerini örtecek kadar suyla birlikte tencereye alın tozşeker ve 1 kaşık margarini ekleyip pişirin suyunu süzüp soğuyunca çekirdeklerini çıkarın kalan margarini tencerede eritip pirinci kavurun 3 bardak su ve tuz ekleyin kaynamaya başlayınca kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin badem ve fıstığı sıvıyağla kavurup pilava ekleyin tarçın ve yenibahar ekleyip harmanlayın üzerine peçete örtüp demlenmeye bırakın hamur için yumurta, zeytinyağı, un, su ve tuz ekleyip yoğurun 30 cm çapında açıp orta kısımda yüzükle daireler kesin 15 cm çapındaki kek kalıbını yağlayıp hamuru kenarları dışa taşacak şekilde yayın deliklerin üzerine erik yerleştirin kalan eriği pilavla harmanlayıp hamurun üzerine dökün kenarlarını kapatın sıvıyağ sürüp sıcak fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin ters çevirin ve dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:76309 • adı:Kuru Erikli Pilav • gönderen:Ankara Rüzgarı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:02