KİEVSKİ VE KAYISILI PİLAV

Malzeme:
2 diş sarımsak
100 gr Teremyağ
Yarım demet maydanoz
1 kahve fincanı dolmalık fıstık
2 su bardağı Bizim Mutfak Pilavlık Pirinç
1 kase kuru kayısı
4 parça tavuk göğüs eti
Tuz, karabiber
200 gr Bizim Mutfak Un
3 adet yumurta
200 gr Bizim Mutfak Çıtır Pane Harcı
Kızartmak İçin :
Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
Süslemek için :
1 demet dereotu
Dilimlenmiş limon

Sarımsakları soyup havanda ezin. Maydanozu kıyın. Teremyağ'dan 1 çorba kaşığı kadarını pilav yapımında kullanmak üzere ayırın, kalanını oda ısısında beklettikten sonra maydanoz ve sarımsaklar ile karıştırın. Bu karışımı 4 eşit parçaya ayırın ve buzlukta iyice katılaşması için bekletin. Pilav için kalan 1 çorba kaşığı Teremyağ'ı eritip dolmalık fıstığı kavurun. Yıkanıp süzülmüş pirinci ve 3 bardak kaynar suyu ilave edin. Bir taşım kaynayınca zar şeklinde doğranmış kayısıları ilave edin. Tuz ile tatlandırın. Kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Tavuk etlerini et dövücüsü ile iyice inceltin ve her parçanın üzerine taze çekilmiş karabiber ile tuzu serpin. Ortalarına önceden dondurmuş olduğunuz Teremyağ'lı karışıma yerleştirin. Tavuk etinin her birini zarf şeklinde katlayın. Tavuk etlerini önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, en son olarak da pane harcına bulayın. Kızgın yağda kızartıp fazla yağının süzülmesi için kağıt havlu üzerine aktarın. Pilavı servis tabağına yayın, üzerine Kievsk'i yerleştirin. Kıyılmış dereotu ve limon dilimleriyle süsleyin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48961 • adı:Kievski ve Kayısılı Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.04.2024 - 22:25