MUTABBAK (KUVEYT)

https://www.lezzetsirri.com

1 adet tavuk
1 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
40 gr. tereyağı
3 adet kuru limon veya 1 limonun kabuğu
1 baş soğan
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı kimyon
5 adet tane kakule
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karabiber

Tavuğu yıkadıktan sonta derin bir tencereye koyun. Üzerine çıkacak kadar su ilave edin. Suya tüm baharatları ve tavuğun sası kokusunu almak için kuru limonları bütün olarak ekleyin veya kuru limonlar yerine 1 limonun kabuğunu soyup iri iri doğrayıp tencereye defne yaprağı ile birlikte atın. Tencerenin ağzını alüminyum kağıtla sıkıca kapatarak kaynamaya bırakın. İyice haşlanan tavuğunuzu tencereden çıkararak bir fırın tepsisine koyun. Üzerini bir parça tereyağı ile yağlayıp bir parça kimyon serpin. Daha sonra önceden 180 derecede kızdırılmış fırında tavuğu kahverengi bir renk alıncaya kadar iyice kızartın. Pirinci iyice yıkayın. Bir tencereye koyun. Üzerine tavuğu haşladığınız suyu, pirincinizin ölçüsüne göre ilave ederek pilav yapın.
Tereyağını bir tavada eritin. Soğanı sarımsakları ince ince kıyıp, üzümlerle birlikte tereyağında kavurun. Bir parça dinlendirdiğiniz pilavı geniş bir servis kabına alın. Üzerine kavurduğunuz soğanı ve üzümleri serpin. İyice kızaran tavuğu fırından çıkarın, pilavın üzerine ortalayarak yerleştirin ve yanında "Dukkous al-tamat" ile sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39224 • adı:Mutabbak (Kuveyt) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:25