PAZI YATAĞINDA HÜNKAR PİLAVI

2 su bardağı pirinç
6-7 adet az haşlanmış pazı yaprağı
150 gr margarin
1 çay bardağı dolmalık fıstık
1 çay bardağı kuş üzümü
3 su bardağı sıcak su
birer tatlı kaşığı tuz, karabiber, kimyon
1 tutam şeker
1 demet dereotu

Pazıların saplarını kesin. Yumuşayana kadar haşlayın ve soğutun. Pirinci 2 saat sıcak tuzlu suda ıslatın. Bu süre sonunda tencereye margarini alın. Fıstık ve üzümleri yıkayıp, kurulayın ve yağın içine atın. 10 dakika kadar kısık ateşte kavurun. Ardından pirinci süzüp tencereye alın. 2-3 dakika kavurun. 3 bardak suyu ekleyin. Tuz, karabiber ve limon suyunu ilave edin. Pirinç suyunu çekene dek pişirin. 20 dakika demlendirip, içine ince kıyılmış dereotunu ilave ederek harmanlayın. Yuvarlak bir fırın kabına pazıları aralıksız olarak dizin. İçine hazırlanan pilavı döküp, üzerini pazı yaprakları ile kapatın. Önceden ısıtılmış 200° fırında 10 dakika demlendirin. Daha sonra servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.

Fotoğraf "şeker suna" tarafından gönderildi. 02.07.2016

© lezzetler.com tarif no:90556 • adı:Pazı Yatağında Hünkar Pilavı • gönderen:AYŞEGÜL ALSAN • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:55