PERDE PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı tavuk suyu veya su
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1/2 tavuk göğsü (haşlanmış)
2 orta boy soğan
50 gr. antepfıstığı
50 gr. badem
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 yufka
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
Tuz
1/4 limon suyu (pilav için)
1/4 limon suyu (tavuk eti)

Tencereye tavuk göğsünü alıp üzerini aşacak kadar sıcak su, tuz ve limon suyu ekleyerek yumuşayana dek haşlayalım ve kuşbaşı iriliğinde doğrayalım. Antepfıstığı ve bademleri sıcak suda 5 dk. bekletip kabuklarını soyalım. Pirinçleri, nişastası gidene dek birkaç su yıkayıp suyunu iyice süzelim. Tencereye sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Pirinçleri ekleyip şeffaflaşana dek kavuralım. Antepfıstığını, bademleri, kuşüzümünü, sıcak tavuk suyunu ekleyerek tuzunu ayarlayalım. Ağır ateşte pirinçler suyunu çekene dek pişirelim. Pilavı ateşten alıp tavuk etlerini ve baharatları ekleyerek karıştıralım. Ortası delikli bir kek kalıbını margarinle yağlayalım. Yufkanın ortasını delip kalıbın içine sererek, kenarlarını dışarı taşıralım. Yufkanın üzerine pilavı boşaltarak kenarlarını üzerine çevirelim. Üzerini 1 çorba kaşığı sıvı yağ ile yağlayalım. Pilavı önceden ısıtılmış 220° ısılı fırında yufkanın üzeri pembeleşene dek pişirerek, fırında 15-20 dk. demlendirelim. Kalıbı ters çevirerek pilavı servis tabağına çıkaralım ve dilimleyerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:54806 • adı:Perde Pilavı • gönderen:WoW • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:25