



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI UZAKDOĞU PİLAVI

2 adet tavuk budu
2 yemek kaşığı susam
2 su bardağı arpa şehriye
1 adet kuru soğan
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet sarı dolmalık biber
2 yemek kaşığı soya sosu
2 diş sarımsak
50 gr margarin
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber

Arpa şehriyenin 1 bardağını margarinle pembeleştirip bekletin. Ttavuğu yıkayıp süzün. 2 yemek kaşığı sıvı yağın içine dövülmüş sarımsak atıp karıştırın. Küp doğranmış tavukları ve rendelenmiş soğanları atıp karıştırın. 2 yemek kaşığı soya sosu, 1 yemek kaşığı un, 2 bardak su ilave edip 15 dakika pişirin. Kavurduğunuz şehriyeyi ve ayırdığınız şehriyeyi ilave edin. 2 bardak sıcak su, karabiber ve tuzu ekleyip pişirin. Sıvı yağda susamı pembeleşene kadar kavurun, pilava ilave edip 10 dakika dinlendirin ve servis yapın.



Fotoğraf "b&b" tarafından gönderildi. 17.05.2019