TAVUK KUBBE

https://www.sagliklitavuk.org

1,5 bardak pirinç
1 adet tavuk göğüs eti
350 gr taze kaymak
1,5 kaşık kuru reyhan
2 kaşık irmik
1 adet kuru soğan
100 gr sarı üzüm
2 adet yumurta
Tavuğun arkasındaki iç yağı
Tuz

Yarım su bardak pirinci yıkayın ve kurulayın. Rondoda ya da havanda iyice ezin.
350 gr taze kaymağın yarısı alın. Diğer taraftan tavuk göğüs etinizi, tavuğun arkasındaki iç yağ ile rondoda çekin. İnce olarak rendelenen kuru soğan,1 yumurta, 2 kaşık irmik, ayrılan taze kaymak ve tuz ilavesiyle iyice yoğurun.
Fırına girebilecek çukur bir kabın içini taze kaymakla sıvayın ve hazırlanan bu harçtan bir topak ayırarak kabın içine el yardımıyla yerleştirin. Şekil verin.
Kalan harçtan süs için 6 yapraklık ayırarak yağlanan bir folyo üzerinde yuvarlak kapak olacak şekilde el yardımıyla açın.
Diğer taraftan yıkayıp süzülen bir bardak pirinci kalan diğer taze kaymakla teflon bir tencerede kavurun. İçine yıkayıp, kuruladığımız sarı üzümleri ilave ederek, 1 bardak sıcak (yarı pişecek) su ilavesiyle ocak üzerinde pişirin. Altını kapatın. 2 kaşık kuru reyhan ilave edin.
Bu yarı pişmiş pilav döşediğiniz harcın içine dökerek, üzerini elle açtığınız harç kapağı ile kapatın.
Üzerine kalan bir yumurtanın sadece akını sürerek fırında 180 derecede 20-25 dakika, harçtan yaptığınız 6 adet süs yaprak ile pişirin. Pişince servis tabağına ters çevirerek alın. Üzerini yaprak ve sarı üzüm ile süsleyin. Dilim dilim servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:129726 • adı:Tavuk Kubbe • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.04.2024 - 20:25