ÜRDÜN PİLAVI

MALZEMELER
1 piliç
3 su bardağı pirinç
1 yufka
4 patates
2 soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı yenibahar

YAPILIŞ TARİFİ
Pilici temizledikten sonra 30 dakika kadar kaynatarak pişirin. Biraz soğuduktan sonra kemiklerini ayırıp kuşbaşı büyüklüğünde parçalara bölün. Pilicin suyunu ise pilav için saklayın.
Soğanları soyup incecik kıyın. Fırına girebilir bir tencereye tereyağını koyup soğanlar pembeleşene kadar kavurun. Üzerine dört su bardağı piliç suyu ilave edin. İçine zerdeçal ile yenibaharı katın. Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra süzün ve piliç suyuna ilave edin. Tuz atıp bir taşım kaynattıktan sonra kapağını kapatarak 200 derecede ısıtılmış fırına verip 20 dakika kadar pişirin.
Patatesleri soyup kuşbaşı doğrayın. Yıkayıp süzdükten sonra bol kızgın yağda veya sote usulü biraz kızarana kadar pişirin.
Oval firintepsisinin dibini yağlayın. Yufkayı içine düzgünce yayın. Tuzu ve karabiberi kattıktan sonra piliç etini, patatesi ve pilavı karıştırıp yufkanın içine doldurarak yufkanın kenarlarını pilavı kapatacak şekilde içe doğru örtün. Tencerenin kapağını kapatıp 150 derece ısıdaki fırına vererek 15-20 dakika daha pişirin. Fırından aldığınız pilavı alt-üst edip bir tepsiye çıkardıktan sonra sıcak olarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:5442 • adı:Ürdün Pilavı • gönderen:mevlüde • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:41