



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI MAHMUDIYE PİLAVI

2,5 su bardağı pirinç
4 yemek kaşığı margarin
1 kilo kemik parçalı tavuk
1 adet soğan
15 adet badem
1 çay kaşığı tane karabiber
5 adet kuru kayısı
1 yemek kaşığı kuru üzüm
2 damla gül suyu
2 çay kaşığı tuz
7 bardak su
2 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı nişasta

Tavuk, soğan, karabiber tuz ile haşlanır. 4 bardak tavuk suyu pilav için, 2 bardak sos için ayrılır. Bir tencerede 4 kaşık margarin, tuz, ile pirinçler kavrulur. Pirinç tane tane olunca tavuk suyu eklenir. Pirinçlerin üzeri delik delik olunca altı kapatılır. Aynı bir kapta ayıklanan tavukların üzerine kuru kayısı, üzüm, badem, ve 2 kaşık bal ilave edilir. Sos için ayrılan 2 bardak tavuk suyu, limon suyu ve 1 yemek kaşığı nişasta ile bağlanarak kaynatıp bir cam kaba konur. Üzeri folyo ile kapatılarak 180 fırında 15-20 dakika pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra 1-2 damla gül suyu üzerine damlatılır. Pişirilen pilav karıştırılıp servis tabağına ortası boş kalacak şekilde konur. Servis tabağının boş kalan kısmına da kapta pişirilen yemek yerleştirilir servise sunulur.

