BALLI MAHMUDİYE PİLAVI

Neşe Bolu

2 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığımısırözü sıvı yağ
1 kg kemikli tavuk
1 adet havuç
1 adet soğan
1 adet defne yaprağı
1 adet çubuk tarçın
Birkaç tane karabiber
Birkaç kakule
1 limon dilimi
7-8 adet kuru kayısı
15 adet razaki üzümü
20 adet kabuğu soyulmuş kavrulmuş badem
1 kaşık nişasta
2 kaşık tereyağı
1-2 damla gül suyu

Tavuğu havuç, soğan, defne yaprağı, kakule, tane karabiber, limon ve tuzla haşlayın. 4 bardak tavuk suyunu pilav için, 2 bardağını sos için ayırın. Bir tencereyemısırözü yağı ile tereyağını koyup pirinçleri kavurun. Tabii 1 damla limon suyunu ve tuzu unutmayın. Pirinç tane tane olunca tavuk suyunu ilave edin.Üzeri delik delik olunca altını kapatın. Bir camkap alın, ayıkladığınız tavukların üzerine kuru kayısı, kuru üzüm, badem, bir kabuk tarçın koyup, üzerine 2 kaşık bal ilave edin.
Sos için ayırdığınız 2 bardak tavuk suyunu, 1 yemek kaşığı nişasta ile bağlayın. Limon suyunu da kattıktan sonra bir taşımkaynatıp camkaba dökün.Üzerini folyo ile kapatıp 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine çiğ tereyağı ve 1-2 damla gül suyu damlatın. Pişirdiğiniz pilavı karıştırıp servis tabağına ortası boş kalacak şekilde koyun. Servis tabağının boş kalan kısmına da camkapta pişirdiğiniz yemeği yerleştirin.Üzerinimaydanozla süsleyin.

ML® Mahmudiye için tıklayın
ML® Mahmudiye (görsel)

© lezzetler.com tarif no:65230 • adı:Ballı Mahmudiye Pilavı • gönderen:kayısı bebek • indirme tarihi:04.05.2024 - 11:18