BOHÇADA PİLAV

1 kase ayıklanmış, haşlanmış tavuk eti
1 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 çay kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı tozşeker
2-3 adet yufka
Tuz, karabibe
1 su bardağı tavuk suyu
1 adet havuç

Dolmalık fıstığı, pirinci ve kuş üzümünü tereyağında kavurun. Havucu rendeleyip ilave edin. 1.5 bardak su ilave edip, pilav gibi pişirin. Tavuk etlerini ilave edin. Yufkaları dört parçaya bölün. Bir kase içine yerleştirip, içine yeteri kadar pilav doldurup, katlayın. Yağlanmış tepsiye dizin.
Üzerlerine biraz yağ sürün. Orta hararetli fırında pişirin. Piştikten sonra tavuk suyunu böreğin üzerine kaşıkla serpin. Böreği sıcak ama kapatılmış fırında 5-10 dakika suyunu çekinceye kadar bekletin. Sıcak servis yapın.

ML® Bohçada Pilav için tıklayın
ML® Bohçada Pilav Videosu

© lezzetler.com tarif no:5877 • adı:Bohçada Pilav • gönderen:Bayram • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:40