BROKOLİ YATAĞINDA KAFESLİ FIRIN PİLAVI

1 ölçü pirinç
1 ölçü tavuk suyu
1/2 ölçü sıcak su
5 yemek kaşığı yap
Tuz
1 adet soğan
1 adet yeşil biber
1 kaşık tane karabiber
1 bütün tavuğun haşlanmış tavuk etleri
1/3 ölçü yeşil antep fıstık içi
3 yemek kaşığı kuş üzümü
1/2 ölçü mangalda veya tavada pişmiş kestane
2 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı yeni bahar
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
2 tatlı kaşığı Tuz
Alabildiği kadar un
1adet brokoli

Hamur için olan malzemeleri karıştırın. Ele yapışmayan yumuşacık yani kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamuru dinlendirin.
Tavuğu 2-3 dilim limon ile ovun iyice yıkayın. 1 yeşil biber, 1 yemek kaşığı tane karabiber ve 1 orta boy soğan ile kendi suyunda pişirin. Gerekirse çok az su ekleyin.
Tavuk piştikten sonra derisinden ve kemiklerinden ayırın. Pilavda kullanmak üzere bir kenara ayırın.
Yeşil antep fıstıklarını suda 2 dk. kaynatın. Kabuklarını ayıklayın. 1 kaşık sana yağ ile ocakta çevirin.
Kestanelerin üzerine çizik atıp tavada pişirin veya pişmiş kestane alın; ayıklayın. 1 kaşık sana yağ ile ocakta çevirin.
Pilavı pişirmek için sana yağını yıkanmış pirinçleri kavurun.
Üzerine ölçülü suyu ve tuzu ekleyin. Pilavı biraz diri pişirin.
İçine karabiber, yenibahar, yeşilfıstığın yarısını, kuşüzümü ekleyip harmanlayıp bırakın.
Pilav kalıbını sana yağıyla iyice yağlayın.
Dinlenmiş hamurun 1/4'ünü ayırıp, kalanını 1/2 cm. kalınlığında oklava ile açın ve şeritler halinde kesin. Şeritleri kalıbın kenarlarından dışarı sarkacak şekilde bırakın.
Kalıpta açıklık bırakmadan şeritleri kumaş gibi bir alt- bir üst olacak şekilde dizin.
Birleşim yerlerine yeşil fıstıkları yerleştirin.
Pilavın 1/3'ünü hamurun üzerine koyun. Üzerine kestanelerin ve tavuk etlerinin yarısını yerleştirin.
Kalan pilavın yarısını üzerine koyun. Kalan kestaneleri ve tavuk etlerini yerleştirin. Üzerine de kalan pilavı ekleyip kaşıkla bastırın.
Ayırılan hamuru pilavın üzerini kapatmak için açın.
Önce kenardan sarkan hamurları pilavın üzerine kapatın. Üzerine de açtığınız hamuru kapatıp 175-180 C'de üzeri iyice kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dk. pişirin.Piştikten sonra tabağına ters çevirip etrafını brokoliyle çevrip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121282 • adı:Brokoli Yatağında Kafesli Fırın Pilavı • gönderen:fatura • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:39