ÇİFTLİK PİLAVI (TAVUKLU)

6 kişilik Gerekli Malzemeler:
Pirinç (2 bardak)
Margarin (2 yemek kaşığı)
Piliç göğüs (1 adet, 150 gram)
Kuru soğan (1 adet, orta boy)
Bezelye (100 gram, donmuş veya konserve)
Havuç (1 adet)
Zerdeçal (1 çay kaşığı)
Et suyu (3 bardak)
Tuz (1 kahve kaşığı)
Kuru üzüm (2 yemek kaşığı)

Kabuğunu soyduğunuz 1 adet soğanı ve 1 adet havucu küp küp doğrayıp bir kaseye aktarın. 1 adet piliç göğsü ikiye keserek uzun şeritler halinde kesip küp küp doğrayın ve bir tabağa aktarın.
Ocağa aldığınız bir tencereye 2 yemek kaşığı margarin koyun ve yağı eritin. Eriyen yağın içine doğradığınız soğanı koyun ve kavurun. Yaklaşık 2 dakikadır kavurduğunuz soğanın üzerine doğradığınız piliç etlerini koyun ve karıştırarak kavurun. 3 dakika kadar sonra kavrulan etlerin üzerine doğradığınız havuçları ilave edip karıştırarak yaklaşık 2 dakika kavurun.
Bu sürenin sonunda tencereye yıkayıp süzdüğünüz 2 bardak pirinci ilave edin ve karıştırarak kavurun. 1,5-2 dakika sonra üzerine 100 gram konserve bezelye ve 2 yemek kaşığı kuru üzüm ekleyin. Yarım dakika kadar karıştırarak kavurduktan sonra üzerine 1 kahve kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı zerdeçal serpin.
1,5-2 dakika kadar karıştırarak kavurduktan sonra üzerine 3 bardak et suyu dökün ve birkaç kez karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp yaklaşık 10 dakika pişmeye bırakın. Bu sürenin sonunda pişen pilavı tezgaha alarak karıştırın. Demlenmesi için tencerenin kapağını kapatıp 2 dakika kadar bekletin ve servise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:54076 • adı:Çiftlik Pilavı (Tavuklu) • gönderen:samanyolu • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:28