DANE-İ SARI

2.5 su bardagı baldo pirinç
2.5 su bardağı su
125 gr tereyağı
2 adet kesme şeker
1 kahve fincanı gül suyu
1 çay kaşığı safran
1 su bardağı badem
1 su bardağı haşlanmış nohut
500 gr kuşbaşı tavuk eti
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinci ayıklayıp tuzlu sıcak suda bir saat bekleyin. Nişastası gidene kadar yıkayıp süzün.Bir tencerede yağı eritip pirinci ilave edin ve iyice kavurun. Pirinci ikiye ayırın, yarısını sade pilav pişirin, yarısını da gül suyunda erittiğiniz safranı ilave ederek pişirin. Tavukları haşlayın. çukur bir kasenin dibine safranlı pilavı yerleştirin. Üzerine nohutları koyun. Sade pilava tavuk etlerini karıştırarak üzerine koyun ve hafifçe bastırın. Bir servis tabağına ters çevirin ve bademlerle süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:119216 • adı:Dane-i Sarı • gönderen:afi • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:19