DELHİ PİLÂVI

Kullanılacak malzeme:
200 gram pilâvlık pirinç,
100 gram tereyağı,
1 tutam toz şekeri,
100 gram kuşüzümü,
100 gram badem içi,
50 gram antepfıstığı,
100 gram hindistancevizi unu,
6 desilitre süt,
4 çorba kaşığı gül suyu,
2 baş karanfil,
1 parça tarçın,
1 tutam safran,
yeteri kadar tuz.

Yapımı . Sütün içine hindistancevizi ununu katıp sütü kaynatmalı, bir kenarda soğumaya bırakmalı ve ince delikli süzgeçten geçirerek süzmeli. Bir güveçte tereyağını eritmeli. Yağ kızınca daha önceden yıkanmış ve süzülmüş pirinci katıp tahta kaşıkla birkaç defa karıştırarak kavurmalı. Bir fincan sütte eritilmiş safranı, kaynar sütü, gül suyunu, dövülerek toz durumuna getirilmiş tarçın, karanfil ve tuzu serpip pirinci çok hafif bir ateşte pişmeye bırakmalı.
Beri yanda badem içlerini kaynar suya sokup çıkarmalı ve zar gibi ince kabuklarını soyup sıcak fırında kurutmalı. Badem içleriyle antep fıstıklarını küçük parçalara doğramalı. Buna kuş üzümüyle toz şekerini katıp hepsini iyice karıştırmalı ve bu karışımı demlenmekte olan pilâva katıp bir-iki defa harmanlayıp pilâvı servis tabağına boşaltmalı. Beş dakika kadar sıcak fırında tuttuktan sonra sofraya götürüp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12229 • adı:DELHİ PİLÂVI • gönderen:vardar • indirme tarihi:10.05.2024 - 10:53