HAMURDA MANTARLI PİLİÇ

Malzeme
- 3 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 4 buçuk su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber
- Harcı:
- 15 adet mantar
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 diş sarımsak
- Yarım demet dereotu
- Tuz ve karabiber
- Hamuru:
- 12 adet milföy
- Üzeri için:
- Yumurta sarısı, susam

Hazırlanışı
Pirinçleri ayıklayıp, bir süzgecin içinde nişastası gidene kadar soğuk su ile yıkayın.
Mantarların saplarını çıkarıp, kıyın.
Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
Sarımsakları kıyın.
Dereotlarını ayıklayıp, kıyın.
Yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour?u kızdırıp, içine az tuz ilave ettiğiniz yıkanmış pirinçleri kavurun.(kavrulurken az tuz ilave edersek pirinçler kırılmaz.)
Daha sonra içine et suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip, karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp, ateşin altını kısın.pirinçler göz göz olana kadar kapak kaplı ve karıştırmadan pişirin.
Pilav pişerken küçük bir tavada 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour?u kızdırıp, içine piyazlık kuru soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
Soğanlar renk alınca içine kıyılmış mantarları, tuz ve karabiberi ilave edip, mantarlar suyunu çekinceye kadar kavurun.
Derin bir kâsenin içinde demlenen pilavı, kıyılmış dereotunu ve harcı iyice karıştırın.
Milföy hamurlarını buluktan çıkarıp, tezgahın üzerine dizip, 5 dak. bekletin.
Milföylerin ortasına mantarlı pilavdan koyup, kenarlarını büzerek iyice kapatıp, avuç içinde hafifçe yuvarlayın.
Hamur toplarını Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye dizin.üzerlerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürüp, en son susam serpin.
Önceden 200 derece de ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirip, arzuya göre cacık veya ayran ile tek olarak ya da et, tavuk, balık yemeklerinin yanında garnitür olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28675 • adı:Hamurda Mantarlı Piliç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:08.05.2024 - 23:37