HAMURLU ÇERKEZ TAVUĞU

1 küçük boy tavuk
2 su bardağı kırık pirinç
1 1 çay bardağı un
1 fincan sıvıyağ
3 adet soğan
1 su bardağı ceviz
Tuz
Karabiber

1- Tavuk veya piliç temizlenip tencerede bol su ile haşlanır. İyice pişince suyundan çıkartılıp, etleri kemiğinden ayrılır
2- Soğanlar doğranır Tencereye sıvıyağ ve soğan konulup kavrulur. Soğana parçalanmış tavuk etleri ve tuz katılır. Birkaç defa çevirip kavurduktan sonra 1.5 su bardağı tavuk suyu katılıp, kaynatılır
3- Ceviz havanda dövülüp kaynayan tavuklu suya katılır Birkaç taşım kaynatılıp ateşten alınır.
4- Pirinç ayıklanıp yıkanır Tencereye konup 6 su bardağı tavuk suyu veya su ve tuz katılıp ateşe konur. Kaynaymca ateşin altı kısılıp pirinç pişene kadar tahta kaşıkla karıştırılır
5- Pirincin suyu azalmca üzerine un serpilip son derece kısık (ölü denebilecek) ateşe geçirip 5-10 dakika bu şekilde pişirilir. Daha sonra tahta kaşıkla eze eze unla pirinç karıştırılır Unun topakları varsa ezilir. Birkaç dakika daha bekletilip unun iyice pişmesi sağlanır Karabiber ekilip ateşten alınır
6- Bir tepsiye veya servis tabağının etrafına muntazam bir şekilde pirinçli hamur yerleştirilir. Ortasına cevizli tavuklu iç dökülüp sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:25151 • adı:Hamurlu Çerkez Tavuğu • gönderen:KarbonhidratKralicesi • indirme tarihi:22.05.2024 - 09:17