HİNDİLİ BADEMLİ PERDE PİLAVI

2 su bardağı un (Hamur için:)
yarım bardak su (Hamur için:)
1 adet yumurta (Hamur için:)
2 çorba kaşığı tereyağ
2 su bardağı pirinç
200 gr hindi göğüs
1 fincan sıvıyağ
1 adet soğan
1 fincan badem
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1'er çay kaşığı tarçın yenibahar

Pirinci tuzu eklenmiş sıcak suda 30 dakika bekletin. Süzüp bol suyla yıkayın. Hindi etini tencereye alıp üzerini örtecek kadar su ilave edin. 1 tutam tuz ve kalan limon suyunu ekleyip haşlayın. Süzüp eti tel tel ayırın. Soğanı soyup kıyın. Kuş üzümünü şişmesi için ılık suda 5 dakika bekletip süzün. Sıvıyağı tencerede kızdırıp soğanı soteleyin. Pirinci ekleyip tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. 1 fincan badem, kuşüzümü, tarçın, karabiber, yenibahar ve tuzu ekleyip karıştırarak kavurmaya devam edin. Hindiyi ve 2,5 su bardağı kadar tavuk suyu ekleyip kapağını kapatın, pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. I Hamur için; un, su, yumurta ve oda ısısında yumuşatılmış tereyağını çukur bir kapta karıştırıl yoğurun. Sert bir hamur hazırlayıp unlanmış zeminde merdane ile yufka büyüklüğünde açın. Ortası delik kek kalıbını tereyağı ile yağlayıp kalan bademleri dekoratif bir şekilde yapıştırın. Üzerine yufkayı kenarları dışa sarkacak şekilde yayın. Pilavı ilave edip sarkan kısımları içe doğru kıvırıp kapatın, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişkin. Servis tabağına ters çevirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:70224 • adı:Hindili Bademli Perde Pilavı • gönderen:yeşil pasaport • indirme tarihi:15.05.2024 - 01:33