İSTANBUL PİLAVI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı bezelye
4 su bardağı et suyu
2 çorba kaşık tereyağı
½ su bardağı sıvı yağ
½ tavukgöğsü
1 tutam safran
Yarım fincan Antep fıstığı
Yarım fincan badem
2 çorba kaşığı limon suyu
½ çay bardağı haşlanmış havuç

Tavuk göğsünü bir tencerede ölçülü su, limon suyu ve tuz ekleyerek haşlayın.
Fıstık ve bademleri sıcak suda 5 dk bekletip kabuklarını soyunuz.
Bezelyeleri tuzlu suda haşlayınız. Bezelyeleri kapağı açık ve tuzlu suda haşlamalısınız.
Tereyağını eriterek bademleri kavurunuz ve yağdan çıkartınız.
Aynı yağda süzüp yıkadığınız pirinçleri kavurunuz.
Sıcak tavuk suyu, safran ve tuz ekleyerek pişiriniz ve demlendirin.
Safranı sıcak suda bekletip süzdürerek ve limon suyu ekleyerekten kullanabilirsiniz.
Demlendirme işleminden sonra bezelye, Antep fıstığı, didiklenmiş tavuk eti badem ile karıştırınız.
Havuç ve dereotu ile garnitürleyiniz. Sıcak tabakla servis yapınız.

Not: Garnitürlemede chery domates kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:95889 • adı:İstanbul Pilavı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:10.05.2024 - 09:13