KAFKAS PİLAVI

2 su bardağı Tel Şehriye
400 gr kuşbaşı doğranmış tavuk eti
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet sarı dolmalık biber
1 kase haşlanmış bezelye
2 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Margarin tencereye alınıp ısıtılır. Üzerine tel şehriye dökülüp rengi dönünceye kadar kavrulur ve ocak kapatılır. Başka bir tencerede margarin eritilir. Küp şeklinde doğranmış biberler eklenip kavrulur.Tavuk etleri eklenip, etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Tavuk etinin üzerine kavrulmuş şehriye ve haşlanmış bezelye eklenip karıştırılır. Sıcak tavuk suyu, tuz ve karabiber eklenip karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılıp kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Demlenmesi için 15 dakika kadar bekletilip, sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:91091 • adı:Kafkas Pilavı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:22.05.2024 - 11:33