



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞMİR PİLAVI (PAKİSTAN)

- 2 Kaşık Tereyağı
- 4 Adet Tavuk Göğsü
- 1 Yarım Çay Kaşığı Kakule
- 1 Yarım Çay Kaşığı Nane
- 2 Kaşık Kişniş
- 1 Kaşık Susam
- 1 Su Bardağı Un
- 3 Fincan Tavuk Suyu
- 1 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 1 Adet Soğan
- 1 Diş Sarımsak
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Kaşığı Hardal Çekirdeği

Yağımızı bir orta boy tencerede ısıtalım, içine ince doğradığımız soğanı, dövülmüş sarımsağı, hardal çekirdeğini ekleyip, soğanlar yumuşayınca kadar pişirelim. Pirincimizi ekleyelim ve baharatlar iyice karıştıralım. Ardından tavuk suyunu ekleyip biraz kaynatalım. Isıyı düşürelim ve pirinçler yumuşayınca kadar kaynatalım. Kişnişle karıştırarak saklayalım. Tavuk filetolarını önce una, sonra çırpılmış yumurtaya ve en son susama bulayalım ve firitözde kahverengi oluncaya kadar pişirelim, sıcak servis yapalım.

