KAYISILI PİLAV

2 su bardağı pirinç
5 su bardağı tavuk suyu
1 adet tavuk budu
1 baş soğan (irice)
4-5 adet mantar
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çorba kaşığı badem
1 çay bardağı doğranmış kayısı
1 çorba kaşığı portakal kabuğu (doğranmış haşlanmış)
1,5 kahve fincanı sıvı yağ
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
Süslemek için misket domates ve dereotu
1 adet yufka

Önce ince doğranmış kuru soğan sıvı yağda pambeleştirilir, sırasıyla yine ince doğranmış tavuk budu (derisi hariç) kayısı, üzümler, baharatlar ve pirinç ilave edilip 2-3 dakika kavrulur. Tavuk suyu ilave edilip (sıcak) çok hafif ateşte suyu çekene kadar pişirilir. Üzerine bir peçete örtülür 15-20 dakika demlendirilir. Sonra bir kek kabına veya çukur bir kaseye boşaltılıp hafif bastırılarak şekil alması sağlanır. İçine pişirilmiş yufka serilen bir servis tabağına ters çevrilir, üzeri dereotu ve misket domateslerle süslenir. (Alta serilen yufkanın kenarları volanlı bir şekil verilerek kumaş havası verilir.) (Buharlaştırılmış tavuk suyuyla hafif ıslatılır.)

ML® Kayısılı Pilav için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2397 • adı:Kayısılı Pilav • gönderen:amator • indirme tarihi:01.05.2024 - 04:20