



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEK KALIBINDA PERDE PİLAVI

<https://www.sagliklitavuk.org>

1 bütün tavuk
3 su bardağı pirinç
4,5 su bardağı tavuk suyu
½ paket tereyağı
½ çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı yenibahar
½ çay kaşığı kimyon
1 dolu su bardağı badem
1 yemek kaşığı kuş üzümü
½ çay kaşığı tarçın
Hamuru için:
2 adet yumurta
1/2 su bardağı sıvı yağ
½ su bardağı yoğurt
1/3 paket tereyağı (oda sıcaklığında)
Aldığı kadar un

Bademleri kabuklarının rahat soyulması için, birkaç saat önceden sıcak su ile ıslatın.

Önce çok sert olmayan, ele yapışmayan hamuru hazırlayıp dinlendirin.

Bir tavuğu haşlayın, etlerini pilava koyacağınız küçük parçalara ayırın.

Pilav yapacağınız tencereye önce sıvı yağ koyun. Kuş üzümü, küçük kestiğiniz bademleri koyup hafif kavurun.

Didilmiş tavuk parçalarını koyup kavrulmasını sağlayın. Pirinçleri ilave edip, kavurmaya devam edin. Baharatları en son ilave edip, haşladığınız tavuğun suyunu ekleyin. Pirinç eklediğiniz su oranı aldığınız pirinç göre değişiklik gösterebilir. Tereyağını altını kapatmaya yakın küçük doğrayıp içine harmanlayın. Pilavı çok fazla pişirmeyin, hafif diri kalsın. Daha fırında pişmeye devam edecek. 45 dakikaya yakın pilavı dinlendirin, hafif soğusun.

Kek kalıbını tereyağı ile iyice yağlayın. Bademleri üzerine dizin. Yoğurduğunuz hamurdan 2 beze yapın. Biri biraz daha büyük olsun. Büyük olanı merdane ile kek kalıbının altına yaymak için, kalın olmayacak şekilde, yaklaşık yarım cm. kalınlığında açın. Alta dizdiğiniz bademleri bozmadan dikkatlice hamuru yerleştirin. Üzerine neredeyse ılık olan pilavınızı dökün. Üst parçayı da merdane ile açıp yerleştirin. Fırının orta gözünde ısıtılmış

fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin. (Yaklaşık 25-30 dakika arası)
Fırını kapattıktan sonra içinde biraz bırakıp dinlendirin. Üzerine bir dilim tereyağı sürün, yumuşasın, lezzetli olsun diye. Keskin bir bıçakla dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129706 • adı:Kek Kalıbında Perde Pilavı • gönderen:tolgahan • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:42