PERDE PİLAVI (MİLFÖY)

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 paket milföy hamuru
Yarım limon suyu
Biraz tuz
2 su bardağı pirinç
1 su bardağı badem
1 çorba kasesi haşlanmış tavuk eti
1 yumurtanın sarısı
4 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı zeytinyağı

PİRİNCİ AYIKLAYIP YIKAYIN. TUZ, LİMON SUYU VE ÜZERİNİ ÖRTECEK KADAR ILIK SU EKLEYİP YARIM SAAT DİNLENDİRİN.TEKRAR YIKAYIN VE SÜZÜN. SANA KLASİĞİ BİR TENCERETE KOYUN VE BADEMLERİ PEMBELEŞİNCEYE KADAR KAVURUN.DAHA SONRA PİRİNCİ EKLEYİN VE ILITILMIŞ TAVUK SUYUNU EKLEYİN.KAYNAMAYA BAŞLAYINCA ALTINI KISIN VE SUYU BİTENE KADAR BİŞİRİN SONRA DA SOĞUMAYA BIRAKIN. MİLFÖY HAMURUNDAN YUMURTA BÜYÜKLÜĞÜNDE PARÇALAR AYIRIN VE KALAN HAMURU MERDANE İLE İNCELTİP AÇIN. HAMURU KENARLARI DIŞTA KALACAK ŞEKİLDE DERİN VE YUVARLAK FIRIN KABININ İÇİNE KOYUN, PİLAVI DA İÇİNE DÖKÜN. TAVUK ETİNİ ÜSTÜNE VE YANLARINA YERLEŞTİRİN.HAMURUN AÇIKTA KALAN KISMINI BOHÇA ŞEKLİNDE PİLAV VE TAVUKLARIN ÜZERİNİ ÖRTÜN. FIRIN KALIBINI TERS ÇEVİREREK DÜZ BİR TEPSİYE ALIN. AYIRDIĞINIZ MİLFÖY HAMURUNU MERDANEYLE AÇIP İNCE ŞERİTLER HALİNDE KESİN. PERDE PİLAVININ ÜZERİNE BİRAZ YUMURTA SARISI SÜRÜP HAMUR ŞERİTLERİ İLE SÜSLEYİN. KALAN YUMURTA SARISI İLE ZEYTİN YAĞINI ÇIRPIN VE MİLFÖY HAMURUNUN TÜM YÜZEYİNE SÜRÜN. ÖNCEDEN ISISTILMIŞ 180 DERECE FIRINDA ÜZERİ KIZARINCAYA KADAR PİŞİRİN.DİLİMLEYİP SICAK OLARAK SERVİS EDİN.

© lezzetler.com tarif no:86442 • adı:Perde Pilavı (milföy) • gönderen:duru kan • indirme tarihi:30.04.2024 - 14:31