



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PERDE PİLAVI

<https://yemek.name>

Pilav için;

2 su bardağı pirinç

3 su bardağı tavuk suyu

1 adet tavuk göğüs eti

1 çay bardağı sıvı yağ

$\frac{3}{4}$ su bardağı soyulmuş badem

1 çay bardağı kuş üzümü

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı yenibahar

$\frac{1}{2}$ çay kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı tereyağı

Hamur için;

2 su bardağı un

$\frac{1}{2}$ su bardağı su

1 adet yumurta

15 gram margarin

Ön hazırlık olarak kuş üzümü ve bademleri ayrı kaselerde kaynar su ile ıslatın.

Bademlerin suyu ılınca kabuklarını soyun, 8-10 tanesini üstü için ayırın.

Kuş üzümünü de 10-15 dk. suda bekletin ve iyice yıkayın.

Tavuk etini haşlayın ve ince ince didikleyin.

Pirinci temel pilav tarifindeki gibi ıslatın ve süzün.

Sıvıyağda bademleri hafif sararana kadar kavurun ve pirinci ekleyin, kavurmaya devam edin.

Pirinçler kavrulunca, tavuk etlerini, kuş üzümü ve baharatları ekleyin ve karıştırın.

Tavuk suyunu ekleyin ve altını kısarak pilavınızı pişirin.

Tereyağını ekleyin ve pilavı demlenmeye bırakın.

Pilav demlenirken, hamurunuzu hazırlayın. Kabinizin büyüklüğünde (ortası delik bir kek kalıbı yada kelepçeli kalıpta olabilir) göre açın.

Kabı yağlayın ve dibine ayırdığınız bademleri dizin ve üzerine hamuru yayın.

Pilavı içine dökün ve üzerini yanlardaki hamur ile kapatın.

180 derecede hamur kızarıncaya kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:129116 • adl:Perde Pilavi • gönderen:klavye • indirme tarihi:19.09.2024 - 20:24