PERDELİ PİLAV

4 Tavuk gögsü
1/2 kg pirinc
i/2 kg un
250 gr badem
4 kasik yoğurt
1 tutam tuz
3 yumurta
Karbonat (1 çay kasigi)
Karabiber
Margarin
1 çay bardagi sivi yag

Hamur: 1 paket margarin, 4 kasik yoğurt, 1 tutam tuz, 3 yumurta, aldigi kadar un, 1 kasik karbonat veya kabartma tozunu hamur yapip, 20 dakika bekletin.
Tavugu haslayip, didikleyin. Pilavi pisirin.(pirince 3 su bardagi su ile, ve 1 çay bardagi sivi yagda yapin) Pisen pilava tavuklari karistirin. Kabugu soyulmus tatli bademi hafifçe çevirin ve onu da karistirin. Hamuru ikiye bölün ve yaglanmis tepsiye hamurun yarisini açip koyun. Tepsinin yüksek kenarli ve yuvarlak olmasina dikkat edin. Hamurun içine pilavi koyun ve düzeltin. Ikinci parça hamuru da açin ve üzerine hava almayacak sekilde kapatin. Üzerini kalan bademlerle süsleyin. 170°C'de 20 dakika pisirin.

ML® Perdeli Tavuk (görsel)

© lezzetler.com tarif no:3623 • adı:Perdeli pilav • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:18