PİRİNÇ ERİŞTESİ (BURMA)

350 g pirinç eriştesi (ya da taze erişte)
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 iri soğan (doğranmış)
3 tatlı kaşığı sarımsak (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı taze zencefil (ince doğranmış; isteğe bağlı)
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1/4 tatlı kaşığı kimyon
1 çorba kaşığı kişniş
350 g brokoli (yalnızca çiçekli bölümleri)
1 1/2 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
4 çorba kaşığı portakal suyu (taze sıkılmış)
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
350 g tavuk eti
4 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)
1 küçük soğan (ayıklanıp, kalın dilimlenerek 4 çorba kaşığı çiçekyağında kıtır kıtır oluncaya kadar pişirildikten sonra, kâğıt mutfak havlusu üstünde süzdürülmüş; isteğe bağlı)

Ayçiçek yağının 1 çorba kaşığını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca doğranmış soğanlar, sarımsağın 1 tatlı kaşığı, zencefil (isteğe bağlı), zerdeçal, kimyon ve kişnişi koyup, soğanlar altın sarısı bir renk alıncaya ve iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin (arada, yanmaya yüz tutarlarsa biraz su ekleyin).
Bu arada bir tencereye 4 litre (17 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca pirinç eriştelerini (ya da taze erişteleri) koyup, yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar pişirin (5 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin).
Kalan ayçiçek yağının yarısını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca kalan sarımsakların yarısını ekleyip, sürekli karıştırarak 30 saniye pişirin. Brokoli çiçeklerini ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak, 3 dakika pişirin. Sonra tencerenin kapağını açıp, sık sık karıştırarak, brokoli çiçekleri yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirmeyi sürdürün.
Kalan ayçiçek yağını kalın dipli başka bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca tavuk göğüs eti, kalan sarımsaklar ve taze soğanları koyup, sürekli karıştırarak 1 - 2 dakika pişirin.
Erişte tenceresini ateşten alıp, eriştelerı bir süzgeçte süzdükten sonra, soğanlı karışımın bulunduğu tavaya koyarak, hafifçe karıştırın. Portakal suyu, portakal kabuğu rendesi, limon suyu ve tuzu ekleyip; iyice karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alarak, bir kenara bırakın.
Eriştelı - soğanlı karışımı bir servis tabağına aktarın. Öbür tencereyi de ateşten alıp, brokoli çiçeklerini delikli kaşıkla eriştelerin çevresine yerleştirin. Ateşteki tavayı alıp, içindeki tavuk etli karışımı eriştelerin üstüne boşalttıktan sonra, kızarmış soğan halkalarıyla (isteğe bağlı) süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32735 • adı:Pirinç Eriştesi (Burma) • gönderen:vuslat • indirme tarihi:03.05.2024 - 03:21