



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI HÜNKRAR PİLAVI

Ayla Aydın

500 gram baldo pirinç
75 gram tereyağı
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
125 gram kuru üzüm
60 gram kavrulmuş file badem
2 adet rendelenmiş portakal kabuğu
1 çay bardağı portakal konsantresi
Tuz
Sıcak su
500 gram tavuk eti

Tavukları haşlayın. Pirinci ayıklayıp bir tencereye alın. Tuzu ilave edin. Üzerini bir parmak geçecek şekilde sıcak su ekleyin ve 1 saat bekletin. Ayrı bir tencerede pirinci yavaşça karıştırarak bol suda yıkayıp süzgeç yardımı ile iyice süzün Pılav tenceresine tereyağı ve ayçiçeği yağını aktarıp ısıtın. Pirinci ekleyip 10 dakika kavurun. Kaynayan tavuk suyunun içine rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyip karıştırın. 15 dakika daha kaynatın. Tuz ve portakal suyunu ilave edin ve 4 dakika hızlı ateşte kaynatıp üzümleri ekleyin. Kısık ateşte 15 dakika pişirip ocaktan alın. 20 dakika demlenmesini bekleyip kızarmış bademleri ve didiklenmiş tavuk etlerini içine karıştırıp servis yapın.

