ŞAİR PİLÂVI (KAFESLİ PİLAV)

MALZEME:
4 bardak pirinç
1 kuzu ciğeri
1 bardak antepfıstığı içi
4 bardak un
1 küçük kutu bezelye
1 adet piliç
2 adet yumurta
2 bardak tavuk suyu
850 gram margarin
tuz.

HAZIRLANIRI:
Un elenip bir tepsiye konur. Ortası çukur yapılır. Yağın yarısı elle ezilir, çukura konur, içine tuz, iki yumurta kırılır, bir çorba kaşığı su ile hamur karıştırılmaya başlanır. Yavaş yavaş un ortaya toplanarak, hamur elde edilir. Bir kenara bırakılıp 15 dakika dinlendirilir. Sonra bu hamur oklava ile yarım santim kalınlığında açılır. İkişer parmak eninde şeritler halinde kesilir. Başka bir tencerede tavuk suyuyla normal bir pilâv pişirilir, hazırlanır. Bu şerit hamur yağlanmış bir tepsiye kafes gibi sıralanır. Boşluklarına tane antepfıstıkları tek sıra halinde konur. Bezelye haşlanır. Ciğer küçük parçalar halinde una bulanıp yağda kızartılır. Piliç haşlanır, etleri kemiklerinden ayrılıp lokma lokma doğranır Piliç etleri, ciğer, bezelye, tuz, karabiber pilâva karıştırılır ve hepsi birden hamurların döşendiği tepsiye dökülür. Kepçeyle hafifçe bastırılır, işe başlarken tepsiye kafes gibi yerleştirilmiş olan şerit halindeki hamurların uçları uzunca tutulmuş ve dışarıda bırakılmıştı. Pilav bastırıldıktan sonra dışta kalan bu uçlar tepsinin üzerine doğru toplanır ve pilav bunlarla tıpkı altta olduğu gibi örtülür. Olduğu gibi kızgın fırına sürülür. Yarım saattan az 45 dakikadan fazla pişirilmez. Sıcak haldeyken üzerine tepsi boyunda büyük bir servis tabağına pilav ters yüz edilir. Başlangıçta yerleştirilen kafes şeklindeki hamurlar kızarmış olarak tabağın üzerine çıkar, aralarına yerleştirilen antepfıstıkları güzel bir görüntü verir. Sıcak olarak servise verilir.

© lezzetler.com tarif no:26928 • adı:ŞAİR PİLÂVI (Kafesli Pilav) • gönderen:Son yolcu • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:29