TAVŞAN İÇLİ PİLAV (ZONGULDAK)

Milli Eğitim Bakanlığı

3 adet ev yufkası
3,5 su bardağı tavuk suyu
4 su bardağı bulgur
1 adet bütün tavuk
1-2 defne yaprağı
5-6 diş sarımsak
100 gr. tereyağı
Karabiber
Tuz

Yıkanan tavuk, soğan, defne yaprağı ve tuzla birlikte haşlanır.
Etleri çıkartılarak didiklenir.
Bir tencerede, yağ, sarımsak ve bulgur birlikte 5- 6 dakika kavrulur.
Derin bir tepsi yağlanır. Yufkanın biri tavuk suyu ile ıslatılarak tepsiye serilir.
İçine bulgurun yarısı konur, üzerine tavuk etlerinin yarısı dizilir, ıslatılmış bir yufka üzerine serilerek işlem ikinci defa tekrar edilir.
En üste üçüncü yufka serilerek, kenarları içe doğru kapatılır.
Üzerine tereyağı parçaları ve ölçülü tavuk suyu konarak fırında pişirilir. Ters çevrilerek dilimlenip, sıcak olarak servis edilir.

Not: Eskiden bölgede tavşan eti ile yapılan yemek, günümüzde tavuk eti ile yapılırken halen bu isimle kullanılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:145815 • adı:Tavşan İçli Pilav (Zonguldak) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:41