TAVUKLU BAHAR PİLAVI

MALZEMELER:
2 su bardağı pirinç
400 gr. tavuk göğüs kuşbaşı eti
5 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1 çorba kaşığı kuşüzümü
2 adet soğan
1 çarliston biber
1'er çay kaşığı tarçın ve karabiber
Yarım çay kaşığı yenibahar
1-5 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI:
1- Pirinç ayıklanıp yıkanır. Ilık tuzlu suda 20 dakika bırakılır.
2- Tencerede sıvı yağ ısıtılır. Fıstıklar pembeleştirilip dışarı alınır.
3- Aynı yağa önce kuşbaşı etler atılıp 5 dakika kadar kavrulur.
4- Küçük doğranmış soğan ve biber ilave edilip etler bıraktığı suyu çekip hafif pembeleşinceye kadar pişirilir. Tuz, karabiber, tarçın, yenibahar katılıp karıştırılır. Sonra etler başka bir kaba alınır.
5- Tenceredeki yağa suyundan süzülmüş pirinç ilave edilir. Birkaç kez karıştırıldıktan sonra 3 su bardağı yağsız et suyu veya tavuk suyu konur; üzerine tavuk etleri sıralanır. Kaşığın tersi ile bastırılıp düzeltilir.
6- Kaynadıktan sonra ateş azaltılarak pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirilir.
7- Kavrulmuş çam fıstığı ile, temizlenip yıkanmış kuşüzümü konur. Tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar buharı ile demlendirilir.
8- Karıştırıldıktan sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:1322 • adı:TAVUKLU BAHAR PİLAVI • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:05.05.2024 - 06:38