TAVUKLU KAYISILI SARAY PİLAVI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Yemek Kaşığı bal
3 Bardak PİRİÇ
1 Çay Kaşığı tuz
1 Kase KAYISI
3 Adet Tavuk Butu
2 Yemek Kaşığı sanaklasik
4 Bardak SIÇAK SU
1 Çay Kaşığı Tuz, karabiber
1 Çay Bardağı kuru üzüm
1 Yemek Kaşığı hardal
1 Adet etsu tablet
2 Yemek Kaşığı badem

Tencereye SANA KLASİK döküyoruz. Bademleri ekleyip kavuruyoruz. Tavukları kemiklerinden ayırıp doğuruyoruz. Bademle birlikte tavukları kavurmaya devam ediyoruz. Tuz ve karabiber ekliyoruz. Kuru kayısıları doğruyoruz. Üzüm ve kayısıları yıkayıp süzüyoruz. Süzdükten sonra tavuğa ekliyoruz. Hardal ve balı ekleyip karıştırıyoruz. Biraz sıcak su ekleyip tavuğu pişiriyoruz. Pilavı için, SANA KLASİK tencereye koyuyoruz. Yıkanmış pirinci ekleyip kavuruyoruz. Et suyu ve üzerini bir parmağı geçmeyecek kadar sıcak su ekliyoruz. Tuzunu ilave edip karıştırıyoruz. Kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Servis tabağına pişen pilavımızı koyuyoruz. Üzerine ballı bademli tavuğunu koyup servis ediyoruz

© lezzetler.com tarif no:80017 • adı:Tavuklu Kayısılı Saray Pilavı • gönderen:başar • indirme tarihi:28.04.2024 - 05:37