YUFKADA PERDE PİLAVI

1 adet yufka
1 paket margarin
1 subardağı pirinç
1 adet soğan
1 adet tavuk göğsü
Biraz nane
Biraz tuz
Biraz karabiber
Biraz badem

Bademleri sıcak suda bekletin ve soyun. Soğanı doğrayın içine kuru nane katarak soteleyin. Üstüne 1 su bardağı pirinci ekleyin 2 su bardağı su ve tuzunu katarak pişmeye bırakın. Tavukları az tuz ekleyerek haşlayın. Piştikten sonra kuşbaşı şeklinde doğrayın. İçine karabiber, pulbiber ekleyerek soteleyin (sadece haşlama tavukta koyabilirsiniz). Pirinçle tavuğu karıştırarak harmanlayın. Kalıbın altını yağlayın. Soyduğunuz bademleri kalıbın dibine istediğiniz şekilde dizin. Üstüne yufkayı kenarlardan dışarı taşacak şekilde koyun. İçine pilavı koyun. Yanlarda kalan yufkayı üzerine örterek çok az yağ sürün. 200 derecede kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:124628 • adı:Yufkada Perde Pilavı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 23:17