YUFKALI TAVUKLU İÇ PİLAV

15 gr tereyağı
Yarım tavuk
50 gr tavuk ciğeri
2 su bardağı pilavlık pirinç
1 soğan
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 kahve fincanı kuş üzümü
1 çorba kaşığı çekirdeksiz Izmir üzümü
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
Tuz
Hamur için:
2 su bardağı un
1 yumurtanın sarısı
50 gr tereyağ
1 kahve fincanı yoğurt
1 kahve fincanı badem içi

Orta boy tavuğu yıkayıp iyice süzün. Geniş bir tencereye alın. Üzerini üç misli geçecek kadar su ilave edip haşlayın. Suyunu ince telli bir süzgeç yardımıyla süzüp 3 bardak kadarını ayırın. Tavuk eti soğuyunca didikleyin. Pirinci birer çay kaşığı tuz ve limon suyu ilave edilmiş sıcak suda yarım saat kadar bekletin. Soğanı soyup kıyın. Kuş üzümlerini su dolu bir kasede şişmesi için bekletin. Tereyağını pilav tenceresinde ısıtıp ciğer, soğan ve pirinci kavurun. Sıcak tavuk suyunu ekleyip bir taşım kaynatın. Tuz, üzümler ve baharatı ilave edip tatlandırın. Kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Hamur için unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp yumurta, 50 gr eritilip ılınmış tereyağ ve yoğurdu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru top şeklinde folyoya sarıp buzdolabında yarım saat bekletin. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde ısıya dayanıklı yuvarlak bir fırın kabının iki katı kadar büyüklüğünde açın. Fırın kabının tabanına bademleri aralıklı olarak dizin. Hamuru kabın kenarlarından sarkacak şekilde özenle yerleştirin ve toparlayıp bütünleştirin. 180 dereceye ayarlı fırında 5 dakika pişirip üzerine çırpılmış yumurta sarısından sürün. 25-30 dakika daha pişirin. Fırından alıp servis tabağına alın. Sıcak ya da ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:129502 • adı:Yufkalı Tavuklu İç Pilav • gönderen:baraka • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:59