

Hatay Dövmeye Pilavı

Toplam 155 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 75 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 17/10

Hatay dövmeye pilavı buğday dövmesini tavuk suyu, didiklenmiş tavuk ve tereyağ ile pişirerek yapılan bir yöre pilavıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Dövmeye buğday
- 700 gr Tavuk but
- 5 su bardağı Tavuk suyu
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Dövmeye buğday en az 1 saat ılık suda bekletin.
2. Tavuk butları soğan ve suyla 35 dakika haşlayın.
3. Tavuğu didikleyin, suyunu süzün.
4. Tereyağı ve zeytinyağında süzölmüş dövmeyi 4 dakika çevirin.
5. Tavuk suyu ve tuzu ekleyip kısık ateşte 35 dakika pişirin.
6. Didiklenmiş tavuğu pilava katıp 10 dakika demlendirin.
7. Karabiber serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

Dövmeyi önceden 1 saat ılık suda bekletmek, tanelerin çatlamadan yumuşamasına yardımcı olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne karabiber ve tereyağı gezdirip ayrıla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt