

Siirt Mini Kalıpta Perde Pilavı

Toplam 103 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 48 dk 6 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 18/10

Siirt mini kalıpta perde pilavı tavuklu bademli iç pilavı ince hamurla kapalı porsiyonluk, çikolata abuklu bir misafir yemeğine dönüştür.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 350 gr Haşlanmış tavuk
- 0.8 su bardağı Badem
- 3 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2.5 su bardağı Tavuk suyu
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Pirinci 20 dakika tuzlu suda bekletip süzün.
2. Bademleri tereyağında 3 dakika hafifçe kavurun.
3. Pirinç, tavuk, karabiber ve tavuk suyuyla iç pilavı 12 dakika pişirin.
4. Un, yumurta ve yoğurtla hamur yoğurup ince açın.
5. Kalıpla hamurla kaplayıp pilavı doldurun.

PÜF NOKTASI

Kalıpla bulağlamak perde pilavını ters çevrilirken yavaş olmalıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayran ve mevsim salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş