

# Tehran Tahdig

Toplam 140 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 16/10

Tahdig, yarınlaşmış pirinci safranlı yoğurt tabanıyla tencerede çift kat kabuk oluşturacak şekilde demleyen İran pilavıdır.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Basmati pirinç
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 3 litre Su

## Yapılış

1. Pirinci yıkayıp tuzlu suda 30 dakika bekletin.
2. Pirinci kaynar suda 7 dakika yarınlaşlayıp süzün.
3. Safran 2 yemek kaşığı sıcak suda demleyin.
4. Yoğurt, safran ve pirincin üçte birini karıştırın.
5. Tencereye yağ ve tereyağı koyup safranlı pirinci tabana yayın.
6. Kalan pirinci üstüne alıpkapağı bezle kapatın.
7. Tahdigi kısıtıkte 35 dakika demleyin.
8. 5 dakika dinlendirip ters çevirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tencereyi çevirmeden önce 5 dakika dinlendirmek çift kat taban tek parça kmas kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Güveç etleri, yoğurt ve taze otlarla servis edin.

## Alerjenler

Süt