

Zehran Zereshk Polo

Toplam 220 dk

Hazırlama 105 dk · Pişirme 65 dk

6 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 17/10

Zereshk polo, safranlı basmati pirinci ekşi kızılamaz tereyağı ve soğanlı tavukla buluşturan İran davet pilavıdır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Basmati pirinci
- 6 adet Tavuk but
- 0.8 su bardağı Kızılamaz
- 2 adet Kuru soğan
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Sıyağ
- 0.5 çay kaşığı Safran
- 1 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 4 su bardağı Su

Yapılış

1. Pirinci tuzlu suda 1 saat 1 saat 1n.
2. Soğanları sıyağda 6 dakika yumuşatın.
3. Tavuk butları zerdeçal, salça, tuzun yarısını ve karabiberle 35 dakika pişirin.
4. Pirinci kaynar suda 7 dakika diri kalacak şekilde haşlayıp süzün.
5. Tencerede pirinci safranlı suyla 35 dakika demleyin.
6. Kızılamaz tereyağı ve toz şekerle 2 dakika çevirin.
7. Pilav kızılamaz ve tavukla servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Kızılamaz kısımlerini kavurmak ekşiliğini korur, uzun pişirse acılıştır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavuk parçalarını tahdig ve salata Shirazi ile geniş tabakta servis edin.

Alerjenler

Süt