Tahchin Morgh

Toplam 170 dk · Haz1rlan 95 dk · Pişirme 75 dk · 6 kişilik · Zor · ~570 kcal · Açl1k bar1 8/10

Tahchin morgh, safranlı yoğurtlu pirinci tavukla katlayıp f1r1nda pişirir; altın kabuklu İran pilav keki gibi pişirir.

Malzemeler

Pirinç için

- 3 su bardağı Basmati pirinci
- 1 su bardağı Yoğurt
- 3 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Safran
- 4 yemek kaşığı Sıvıyağ
- 40 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Tavuk için

- 600 gr Tavuk göğsü
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 çay kaşığı Zerdeçal

Servis için

- 0.5 su bardağı Kızamık

Yapılışı

1. Pirinci yıkayın, tuzlu suda 1 saat ıslatın.
2. Soğanı yağda yumuşatın, tavuk, zerdeçal, tuz ve 1 su bardağı su ekleyin.
3. Tavuğu 30 dakika pişirip didikleyin, suyunu ayırın.
4. Pirinci kaynar suda 6 dakika diri haşlayıp süzün.
5. Yoğurt, yumurta, safran ve sıvıyağı çırpın.
6. Pirincin yarısını yoğurtlu karışımla katıp yağlı fırın kabına bastırın.
7. Tavuk ve kalan pirinci katlayıp tereyağı ekleyin, 190°C fırında 45 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pirinci diri haşlamak fırında kapa olmadan kabuk tutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERISI

K1zam1ş yoğurt ve yeşil salatayla dilimleyerek servis edin.

Alerjenler

Süt Yumurta