

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 kızılamla tereyağ ve soğanlı tavukla buluşturan İran davet pilavıdır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Basmati pirinci
- 6 adet Tavuk but
- 0.8 su bardağı Kızılam
- 2 adet Kuru soğan
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 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. Kızılamı tereyağ ve toz şekerle 2 dakika çevirin.
7. Pilav kızılamı tavukla servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Kızılamı kıs süre kavurmak ekşiliğini korur, uzun pişirse acılıştır.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Süt