

Antep Fistikli Ve Bademli Plav

Malzemeler

- 2 su bardagi pirinc
- 1 haslanmis tavuk
- 2 su bardagi tavuk suyu
- 2 havuc
- 1 sogan
- 1 Turk kahvesi fincani arpa sehriye
- 3 yemek kasigi zeytinyagi
- 1 kahve fincani antep fistigi
- 2 yemek kasigi tereyagi
- 1 Turk kahvesi fincani kus uzumu
- 1 kahve fincani ceviz ici
- 1 kahve fincani misir
- 1 kahve fincani bezelye
- 1 tatli kasigi tuz
- 1.5 cay kasigi karabiber
- 1.5 cay kasigi tarcin

Yapilisi

Pirinc soguk su ile iletilir. Haslanmis tavuk kemiklerinden ayrilir ve didiklenir. Havuc ve sogan minik dogranip zeytinyaginda kavrilmaya baslanir. Arpa sehriye eklenip birlikte kavrulur. Pirinc, antep fistigi ve tereyagi ekleyip kavurma islemine devam edilir. Kus uzumu, ceviz, misir, bezelye ve tavuk suyu eklenir. Baharatlar eklendikten sonra kaynayinca kisik ateste 8-10 dakika pisirilir. Demlendikten sonra servis tabagina ters cevirilerek alinir. Tavuk eti ve bademle servis yapilir.