

Mevlevi Plavi

Malzemeler

1/2 kg kestane

3 havuc

1 cay bardagi nohut

2 tavuk gogsu

2 su bardagi pirinc

Yarim cay bardagi kus uzumu

2 corba kasigi tereyagi

2 corba kasigi zeytinyagi

1 cay kasigi tarcin

2 cay kasigi karabiber

Yapilisi

Kestaneler pisirilip kabuklari soyulur. Tavuklar ve islatilmis nohut bir tencereye alinip kaynatilir. Pirinc 1 corba kasigi tereyagi ve 1 corba kasigi zeytinyagi ile hafifce kavrulup kenara alinir. Havuclar kup seklinde dogranip 1 corba kasigi tereyagi ve 1 corba kasigi zeytinyagi ile kavrulur. Haslanan tavuk etleri iri parcalar halinde didilir. Tencerenin en altina sirayla tavuk eti, kestane, nohut kus uzumu ve havuc yayilir. Son olarak pirinc eklenir. Pirincin uzerini biraz gececek kadar su-tavuk suyu karisimi eklenir. Kisik ateste pisirilir. 2 saat kadar demlendirilir. Servis tabagina ters cevirilerek alinir.