

Portakalli Sehzade Plavi

Malzemeler

- 2 adet portakal
- 2 su bardagi pirinc
- 1 paket dolmalik fistic
- 1 paket kus uzumu
- 1 cay kasigi safran
- 2 yemek kasigi tereyagi
- 2 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

2 adet portakalin kabugu rendelenir ve suyu sikilir. 2 su bardagi pirinc sicak suda islatilir. 1 paket dolmalik fistic pembelesene kadar kavrulur. Pirincler suzulup fisticlarla birlikte kavrulur. Fisticla kavrulan pirince rendelenmis portakal kabuklari eklenir ve 1 bardak su dokulup 1 cay kasigi safran eklenir. Pilava suyunu cekmesine yakin kus uzumleri ilave edilir. Suyunu ceken pilava 2 portakalin suyu eklenir. Pilav demlenmeye birakilir.

Portakalli Sehzade Pilavi servise hazirdir.