

פילאף חגיגי לראש השנה



רכיבים

- קילוגרם חזה עוף ללא עור ועצמות, חתוך לקוביות קטנות
- כפות שמן זית
- כפות מרק עוף אמיתי ר.טבעיים (ברור שמאבקה)
- 1/4 4/1 כוס שקדים
- 1/4 4/1 כוס פיסטוק
- קורט זעפרן מושרים ברבע כוס מים חמים
- 1/2 2/1 פלפל אדום קצוץ לקוביות קטנות
- 1/2 2/1 פלפל ירוק קצוץ לקוביות קטנות
- 3/4 4/3 כוס אורז ארוך שטוף היטב, מושרה בהרבה מים חמים לרבע שעה
- כוס מרק עוף אמיתי ר.טבעיים (ברור שמאבקה)
- קורט מלח
- כוס רימון
- קורט פלפל שחור

הכנה

1. מחממים חצי מכמות השמן במחבת. מוסיפים את קוביות חזה העוף ומטגנים, אגב ערבוב, שלוש דקות. מוסיפים רבע כוס מרק עוף ומבשלים עד שהנוזלים נעלמים כמעט לגמרי. מסירים מהאש.
2. קולים את השקדים והפיסטוקים במחבת קטנה (ללא שמן) שתי דקות, עד שהשקדים מתחילים להזהיב. מעבירים לצלחת שטוחה, לסינון.
3. מסננים את האורז המושרה. מטגנים אותו שלוש דקות בסיר בשארית השמן על אש קטנה.
4. מוסיפים את כוס מרק העוף. מנמיכים להבה ומכסים. מבשלים חמש דקות
5. מוסיפים לסיר את שבבי השקדים והפיסטוקים, העוף, הזעפרן ונוזלי ההשריה שלו, מלח, פלפל ואת קוביות הפלפלים. מערבבים היטב. מכסים ומבשלים על אש קטנה עד שכל הנוזלים נספגו באורז.
6. מסירים מהאש. מסירים את המכסה ומכסים את הסיר במקומו במגבת מטבח נקייה. מחכים חמש דקות, מערבבים עם גרגרי הרימונים ומגישים.

30 דקות

4 servings 4