



Pilahviriisi filotaikinakuoressa-Yufkali pilav

Aineet: 1 pieni broileri (noin 1 1/4 kg) tai 1 kg broilerinpaloja
1 sipuli halkaistuna
1 porkkana halkaistuna
suolaa
6 pippurimarjaa
180 g voita
90 g manteleita
1 sipuli hienonnettuna
330 g pitkäjyväistä valkoista riisiä huuhdeltuna ja valutettuna
1/2 tl kaneli- tai maustepippurijauhetta
1/4 tl kardemummaa jauhettuna
suolaa ja pippuria
8 filotaikinalevyä

Valmistus: Kypsennä broileri: kumoa kasariin broileri, sipuli, porkkana, suolaa, pippurimarjat ja vettä sen verran, että ainekset peittyvät. Kiehauta, alenna lämpö miedolle, sulje kansi ja hauduta paloja noin 30 min. ja kokonaista broileria 50 min. tai kunnes se on kypsää. Ota broileri kasarista, anna jäähtyä vähän, irrota luut ja nahka ja leikkaa liha suupalloiksi. Siivilöi liemi, kaada se kasariin ja kieheuta. Sulata 60 g voita paistokasarissa. Lisää mantelit ja kuullota niitä käännellen muutaman minuutin ajan. Nosta mantelit kasarista reikäkauhalla kulhoon. Lisää jäljelle jääneeseen rasvaan sipuli ja kuullota se pehmeäksi. Mausta kanelilla tai maustepippurilla ja makusi mukaan suolalla sekä pippurilla ja kuumenna vielä muutama min. Lisää riisi ja kuullota sitä käännellen noin 3 min., kunnes se on läpikuultavaa. Lisää riisin joukkoon paahdetut mantelit, liha sekä 7 1/2 dl broilerin haudutuslientä ja kiehauta. Laita lämpö miedolle, sulje kansi ja kypsennä noin 20 min. kunnes neste on imeytynyt riisiin ja se on kypsää. Sulje lämpö ja anna riisin jäähtyä. Kuumenna uuni 230-260°. Sulata jäljelle jäänyt rasva (125 g) pannussa. Voitele 2 litran uunivuoka runsaalla voilla. Vuoraa vuoka voisulalla voidelluilla filotaikinalevyillä ja jätä reunat riippumaan vuoran reunojen yli. Sivele pinta voisulalla. Tarkista, että taikinalevyjen päät yltävät kunnolla riisin päälle. Lusikoi jäähtynyt pilahviriisi tasaisesti vuokaan ja nosta taikinalevyjen reunat riisin päälle. Sivele pinta voisulalla. Kypsennä pilahvia 15-20 min., kunnes pinta on kullankeltainen. Ota vuoka uunista ja anna ruoan tasaantua 2-3 min. Kumoa pilahvi tarjoiluvadille, leikkaa viipaleiksi ja vie tarjolle. Kanan tilalle käy lampaanliha. Leikkaa liha 1 1/4 cm:n kuutioiksi, ruskista suolattomassa voissa muutaman min. ajan ja hauduta liha sen jälkeen mureaksi lihaliemessä (2 1/2 dl).