Perdeli pilav/Maqluba

TRADYCYJNE DANIE ARABSKIE Z RYŻEM I BAKALIAMI

Wprowadzenie

Perdeli pilav/Maqluba to tradycyjne danie arabskie popularne na całym bliskim wschodzie zwłaszcza w Turcji czy greckich Salonikach. W języku perskim magluba oznacza „odwrócona” lub „do góry nogami”. W oryginalnej wersji formę wykłada się usmażonymi plastrami bakłażana i pomidorami, które później po odwróceniu zdobią wierzch potrawy. Znanym mistrzem tego dania jest Moshe Basson, charyzmatyczny szef kuchni restauracji Eukaliptus w Jerozolimie.

SKŁADNIKI (8 PORCJI)

- 500 g ryżu długoziarnistego
- 2 łyżki masła
- 1 l wody lub bulionu
- 2 luzowane udka z kurczaka
- 100 g startego korzenia pietruszki
- 100 g rodzynek
- 200 g migdałów
- 50 g orzechów włoskich
- sól, pieprz,
- cynamon mielony, gałka muszkatołowa
- oliwa do smażenia
- 2 jajka
- 4 łyżki jogurtu
- 100 ml oliwy z oliwek
- 2 szczypty soli
- Ok. 450 g mąki pszennej typ 500 + do posypywania blatu

Sposób przygotowania

- ### Krok 1
  Przygotuj ciasto: wszystkie składniki na ciasto połącz ze sobą, zagniataj do momentu aż powstanie zwarta, jednolita kula. Jeżeli ciasto mocno klei się do rąk, dodaj więcej mąki. Przełóż je do miski, przykryj folią i daj mu odpocząć ok. 30 min.
- ### Krok 2
  Przygotuj farsz: Na patelni rozpuść 2 łyżki masła. Ryż opłucz dokładnie, odcedź i podsmaż na maśle. Dodaj po 2 szczypty cynamonu i gałki muszkatołowej, posól do smaku. Zalej wodą tak, aby przykryła ryż

dwukrotnie. Przykryj pokrywką i duś na małym ogniu aż ryż zmięknie.

- **Krok 3**
  Kurczaka posól i usmaż na oliwie. Podziel na drobne kawałki, dodaj do ryżu razem z pietruszką, orzechami, migdałami (odłóż kilka migdałów do dekoracji ciasta) i rodzynkami. Wszystko dokładnie wymieszaj.
- **Krok 4**
  Nagrzej piekarnik do 180 ° C.
- **Krok 5**
  Okrągłą formę do pieczenia wysmaruj masłem, ułóż na spodzie migdały.
- **Krok 6**
  Ciasto podziel na 2 części w proporcjach ⅔ i ⅓ i rozwałkuj na okrągłe placki o grubości 2 – 3 mm. Większym plackiem wyłóż formę do pieczenia − tak, aby krawędzie ciasta wystawały poza rant tortownicy.
- **Krok 7**
  Nałóż farsz po sam rant.
- **Krok 8**
  Przykryj drugim kawałkiem ciasta. Zawiń wystające krawędzie na wierzch (nie musi być równo, i tak nie będzie ich widać).
- **Krok 9**
  Wsadź do nagrzanego piekarnika i piecz 40 min. Po upieczeniu wyciągnij ciasto, odwracając je do góry nogami.
- **Krok 10**
  Maqlubę można zrobić też bez ciasta. Przełóż wtedy farsz bezpośrednio do wysmarowanej formy i piecz ok. 45 – 60 min. Ryż powinien być złotobrązowy i utworzyć skorupkę po upieczeniu i odwróceniu.

Smacznego!