BADEMLİ RAMAZAN PİLAVI

400 gram kuşbaşı et
1 adet kabuk tarçın
4 adet karanfil
5 adet tane karabiber
1 çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı tereyağı
Pilavı için:
2 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı kakule
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet defneyaprağı
3 su bardağı sıcak su
150 gram çiğ badem

Öncelikle etleri tencerede pişmeye bırakın. İçine tarçın, karanfil, salça ve tereyağını koyup kavurun. Üzerine 2 su bardağı sıcak su koyup pişmeye bırakın. Bu arada bademli pilavı için tencereye bademleri ve tereyağını koyup 5 dakika kavurun. Pirinçleri de içine ilave edip suyunu verin. 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Servis yaparken üzerine pişen etleri de ortasına koyup ikram edin.



© lezzetler.com tarif no:108643 • adı:Bademli Ramazan Pilavı • gönderen:sadenur • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:18