ÇULLUK ETLİ MAKLUBE (DÜDÜKLÜ)

750 gram kuşbaşı çulluk eti
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
4 adet orta boy patates
1 çay bardağı konserve bezelye
1 adet orta boy havuç
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
1 çorba kaşığı margarin
Pilav için:
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
150 gr margarin
Tuz
Patatesleri kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ

Etleri düdüklü tencereye alalım. Üzerine biraz çıkacak kadar sıcak su ekleyelim. Orta hararetli ateşte haşlayalım. Etler yumuşadığında içine yağ, tuzu ve karabiberi ekleyip, 5 dakika daha pişirelim. Konserve bezelyeleri ve haşlayıp, küp küp doğradığımız havucu ekleyip, yayvan bir tencereye yerleştirelim. Patatesleri yarım parmak kalınlığında yuvarlak dilimler halinde keselim. Kızgın sana yağda yarı yarıya pişecek şekilde kızartalım. Etlerin üzerine bir sıra patates döşeyelim. Arzuya göre tencerenin kenarlarına da bir sıra patatesi dik olarak yerleştirelim. Pirinçlerin suyunu süzüp, nişastası gidene dek birkaç su yıkayalım. Sularını süzelim. Ayrı bir tencereye yağı alıp, kızdıralım. Pirinçleri şeffaflaşana dek kavuralım. Kavrulan pirinçleri yayvan tenceredeki pateteslerin üzerine yayalım. 3 su bardağı sıcak suya yeterince tuzu ilave edip, karıştıralım. tencerenin kenarından yavaşça suyu boşaltalım. Tencerenin kapağını örtüp, ağır ateşte pirinçler suyunu çekip, üzeri göz göz olana dek pişirelim. Ateşten alıp, tencerenin üzerine temiz bir bez örterek 15 dakika demlenmeye bırakalım. Tencereyi düz bir servis tabağına ters çevirerek yemeğimizin şeklini bozmadan özenle çıkartalım.

© lezzetler.com tarif no:104597 • adı:Çulluk Etli Maklube (düdüklü) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:30