# DANA KABURGA VE SEBZELİ PİLAV

Malzeme:
300 gr dana kaburga
1 adet defne yaprağı
1 adet kereviz
1 adet havuç
2 diş sarımsak
1 adet soğan
Tane karabiber
1 adet kereviz yaprağı
50 gr Teremyağ
1 su bardağı risotto pirinci
1 çay bardağı bezelye
1 adet sivri biber
1,5 su bardağı sebze suyu
1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
2 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

Dana kaburga için kaburgayı bir fırın tepsisine alın. Üzerini dört beş parmak geçecek kadar bol su, 1 adet kabuğu soyulmuş bütün soğan, doğranmış 1 adet havuç, 2 diş sarımsak, defne ile kereviz yaprağı ve kabuğu soyulup dörde bölünmüş kerevizi ilave edin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında (arada suyunu çekince su ilavesi ederek) 3 saat pişirin. Fırını kapatın, suyunu pilavda kullanmak üzere ayırın. Risotto için Teremyağ'ı eritip iyice kızdırın. Pirinci, bezelyeyi ve ince kıyılmış biberi ilave edin. 5 dakika boyunca kavurun. Sıcak sebze suyunda eritilmiş tavuk bulyonlu karışımı ekleyin. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Pirinç suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alın, krema ve rendelenmiş parmesan peyniri ile karıştırın. Pilav demlenince servis tabağına aktarın, üzerine dana kaburgayı yerleştirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49177 • adı:Dana Kaburga ve Sebzeli Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:33