



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEVEKUŞU ETLİ HAVUÇLU PİLAV

400 gr devekuşu eti
1,5 su bardağı pilavlık pirinç
4 adet orta boy havuç
3 yemek kaşığı margarin
Tuz
2 su bardağı sıcak su

Ön hazırlık olarak pirinç yıkanarak tuzlu sıcak suda en az yarım saat bekletilir. Havuçlar jülyen (kibrit çöpü gibi) doğranır. Margarin teflon ya da yanmaz bir tencereye alınıp kızdırılır. Devekuşu etleri tencereye eklenip harlı ateşte kavrulur. Jülyen doğranmış havuçlar ilave edilir ve bir süre pişirilir. Bir miktar sıcak su eklenip etler yumuşayınca kadar pişmeye bırakılır. Etler pişip, suyunu çekince; yıkanıp süzülen pirinç tencereye eklenir. Etlü malzeme ile karıştırılmadan, kaşıkla üzeri düzeltilir. Yeterince sıcak su eklenir, tuzu eklenerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pirinçler yumuşayınca ocak kapatılır. Kaşıkla pilavın bir kaç yerinden delikler açılır ve kapağı kapatılarak bir süre demlenmeye bırakılır. Tencere servis tabağına ters çevrilerek (pirinçler alta, etli karışım üste gelecek şekilde) servis yapılabilir.

