DİVRİĞİ PİLAVI (SİVAS)

Gülten Özdemir

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı haşlanmış nohut
500 gram kuşbaşı dana eti
50 gram tereyağı
1 adet büyük boy kuru soğan
2 yemek kaşığı dolma fıstığı
2 su bardağı sıcak et suyu
1 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Nohudu 1 gece önceden suda bekletin. Pirinci bol suyla yıkayıp ılık tuzlu limonlu suda 30 dk bekletin ve suyunu süzün. Nohutları haşlayın. Etleri haşlayın suyunu pilavda kullanmak üzere süzüp bir kenarda bekletin. Bir tencerede tereyağını eritin içine yemeklik doğranmış kuru soğanları ve fıstıkları ekleyip altın sarısı olana kadar kavurun. Etleri baharatları ve tuzu da ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine haşlanmış nohutları ve üzümleri yayın. Onun üzerine de iyice yıkadığınız pirinçleri ilave edip kaynattığımız et suyunu tencerenin kenarından yavaşça ekleyin. Kısık ateşte pişirin. Pişerken kesinlikle pilav karıştırılmamalı. Suyunu tamamen çektikten sonra yaklaşık 15 dakika demlendirip tabağa ters çevirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:117510 • adı:Divriği Pilavı (Sivas) • gönderen:emaye • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:13