İÇ PİLAVLI KUZU FIRIN

Malzemesi
1,5 kg. kuzu kol kürekten parça et
2 kaşık yağ
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı domates salçası
3 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
İÇ PİLAV İÇİN
1,5 su bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
1 adet orta boy soğan
3 kaşık yağ
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
200 gr. kuzu ciğeri
1 çorba kaşığı kuş üzümü
Birer çay kaşığı yenibahar ve tarçın
Bir demet dereotu

Bir tencereye iki kaşık yağ koyarak kızdırın. Parça etleri tencere. ye atın ve her iki tarafını da çevirerek kızarttıktan sonra dışarı alın.
Kalan yağa bir kaşık un atarak hafifçe kavurun ve salça ekleyerek karıştırın. Kızaran etleri tencereye koyun bu kez ve üzerine 3 bardak sıcak su ekleyin. Tuzunu ve karabiberini serperek kapağını kapayın ve ağır ateşte 40-45 dakika pişirin.
Bu arada, ayıklayıp yıkadığınız pirinci, bir kap içinde ıslatıp içine bir kaşık tuz atarak 20 dakika bekletin ve bu sürenin bitiminde bol suyla yıkayın.
Soğanı incecik doğradıktan sonra, üç kaşık yağla tencerede hafifçe öldürün. Ardından, üzerine fıstık atarak kızartın. Pirinci de koyarak 10 dakika kadar kavurun.
Ciğeri temizleyip, incecik doğrayın ve pişirerek kuşüzümü ile, pirinci katın. Baharatını ve tuzunu da ilave ederek karıştırmayı unutmayın. Tencereye sıcak et suyunu ilave ederek 5-6 dakika kaynatın. Pilavı düz ve ateşe dayanıklı bir kaba koyun ve kaynayan etleri pilavın çevresine yerleştirin. Orta ısıdaki bir fırında 10-15 dakika pişirin. Pilavın üzerine ince kıyılmış dereotunu serpiştirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24185 • adı:İç Pilavlı Kuzu Fırın • gönderen:oymakbeyi • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:32