ANKARA TAVA

Ankara İl Kültür Turizm Müdürlüğü

5 kg. koyun eti (kol tarafından)
4 diş sarımsak
9 su bardağı su
10 adet tane karabiber
1 orta boy soğan
4 çorba kaşığı tereyağı
4.5 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber

Pirinci ayıkladıktan sonra beyaz suyu gidene kadar iyice yıkanır. Tuzlu sıcak suda yarım saat bekletip, süzülür. Et 8 eşit parçaya bölünür. Bir tencereye koyulup, soyulup ikiye bölünen soğanlar, soyulmuş bütün sarımsaklar, tane karabiberler ve 9 su bardağı su ilave edilip kaynatılır. Kaynamaya başladığında üzerinde oluşan köpükler bir kaşıkla alınır, ağzı kapatılarak kısık ateşte et yumuşayana kadar haşlanır. Etin suyu süzülüp, ayrı bir kaba alınır. Derin bir fırın kabına ıslatılmış pirinç yayılır. Bir tencerede tereyağı ve zeytinyağı kızdırılır. 6 su bardağı et suyu, karabiber ve tuz eklenip kaynatılır. Sıcak et suyu pirincin üzerine dökülür. Haşlanmış etler pirincin üzerine yerleştirilir. 160 derece ısıtılmış fırında pilav suyunu çekip, etler kızarana kadar yaklaşık 45-50 dakika pişirilir. Servis yapılmadan önce, etler üzerinden alınıp, pilav karıştırılır. Pilav servis tabağına koyulup, etler üzerine dizildikten sonra servis yapılır.



Fotoğraf "baron" tarafından gönderildi. 20.08.2019

© lezzetler.com tarif no:71618 • adı:Ankara Tava • gönderen:nurnur • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:19