MENGEN PİLAVI (BOLU)

Anadolujet Magazin

500 gram kuşbaşı kuzu eti
2 su bardağı pirinç (15 dakika ılık tuzlu suda ıslatılıp suyu süzülmüş)
2 ince kıyılmış kuru soğan
3 çorba kaşığı dolusu tereyağı
1 orta boy kâse ince kıyılmış mantar
3 su bardağı sıcak su
3 kesme şeker
4 orta boy rendelenmiş domates
Tuz
Karabiber
Üzeri İçin:
5 çorba kaşığı dövülmüş ceviz
5 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu
1 tatlı kaşığı kekik

Geniş teflon tencerede bir çorba kaşığı sıvı yağı ve eti koyup kısık ateşte ara sıra karıştırarak eti pişirin. Yumuşamamışsa biraz sıcak su ilave edin. Daha sonra soğanı ve domatesi de koyup, biraz daha pişirin. Arkasından mantarı da ilave edip pişirmeye devam edin. Sonra 3,5 bardak sıcak suyu ilave edip, kaynatarak içine pirinci koyun. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirip, altını kapatın. Tereyağını kızdırıp, pilavın her yerine dökün. Kapağını kapatıp, demlendirin. Daha sonra cevizi, dereotunu, kekiği de serpip bir güzel karıştırıp sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75660 • adı:Mengen Pilavı (Bolu) • gönderen:Cankat • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:31