SOĞANLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
2 su bardağı su
1 çay bardağı çiğ badem
1 çay bardağı Antep fıstığı
1 çay kaşığı tuz
200 gram kuzu kuşbaşı
1 soğan
Tarçın, yenibahar, karabiber

Doğranmış soğanı ve pirinçleri tereyağında 3 dakika kadar kavurun. Üzerine suyunu verip 20 dakika pişirin. Fıstıklar ve çiğ bademi küçük bir tavada kavurup kenara alın. Tavaya rendelenmiş soğanı ve doğranmış kuzu etlerini koyup kavurun. Üzerine az miktarda su koyup 15 dakika kadar pişirin. Suyunu çeken etlerin üzerine baharatları ekleyip harmanlayın. Servis yapmadan önce kavrulmuş badem ve fıstıkları pilavın içine ekleyip karıştırın. Etleri ortasına alıp üzerine sıcak pilavı doldurup sıcak olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:82660 • adı:Soğanlı Pilav • gönderen:damak çatlatan • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:41