DİVRİĞİ PİLAVI (SİVAS)

Yarım kilo kuşbaşı et
4 su bardağı pirinç
4 su bardağı su
3 adet kuru soğan (ince doğranmış)
1 su bardağı nohut (haşlanmış)
yarım su bardağı kuru üzüm
tuz
karabiber
yenibahar,
100 gram tereyağı
arzuya göre kavrulmuş çam fıstığı veya badem katılabilir.

Pirinç önceden tuzlu sıcak suda bekletilir. Etler haşlanır. Tencerede yağ eritilir, soğanlar ilave edilip kavrulur. Baharatlar eklenir. Üzerine haşlanmış et, nohut, üzüm, pirinç ve su ilâve edilir. Hiç karıştırılmadan kaynatılır. Kaynayınca altı kısılıp pişmeye bırakılır. Piştikten sonra 20 dakika demlenir. Pirinçler alttaki malzemeye dokunulmadan karıştırılır ve servis tabağına ters çevrilir veya arzu edilirse pilav tamamen karıştırılarak servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.02.2023

© lezzetler.com tarif no:9662 • adı:Divriği Pilavı (Sivas) • gönderen:Gülendam • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:52