ACEM PİLAVI (İRAN)

2 yemek kaşığı margarin
250 gr kuzu kuşbaşı et
3 adet havuç
3 adet soğan
3 su bardağı pirinç
1 tutam Karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinci ılık tuzlu suda 30 dakika bekletin.
Tencereye yağı koyup kuzu kuşbaşı etleri ekleyin.
Etler suyunu bırakıp çekene kadar kavurun.
Zar şeklinde doğranmış soğan, karabiber ve tuz ekleyin.
Bu arada kavurmaya devam etmelisiniz. 2 bardak su koyduktan sonra kısık ateşte 30 dakika pişirin.
Havucu kibrit şeklinde doğrayıp tencereye koyun ve 15 dakika daha pişirin.
Havuçlu etin üzerine 3 bardak su koyup su kaynayınca pirinçleri ilave edip çok kısık ateşte, pirinçler suyunu çekene kadar pişirin.
Servis tabağına alıp sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:99802 • adı:Acem Pilavı (İran) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:56