GÖMLEKLİ KUZU İRAN PİLAVI

Pilavı:
500 gram İran pirinci, amberbu
3 çorba kaşığı tuz
3 litre et suyu (yoksa su)
200 gram tereyağı
Sarmak için:
1 adet hazır baklava yufkası
Eti:
1 kilo kuzu budu
2 çorba kaşığı salça,
3 çorba kaşığı tereyağı
3 iri patates
1 bardak su
Tuz
Karabiber

1) Kuzunun but ya da kol tarafı yıkanmış, tuz ve biberlenmiş olarak temizlenmiş ve dilim dilim kesilmiş patatesle bir tepsiye konur. Üzerine tereyağı salça, bir bardak soğuk su eklenerek ağır ateşli fırında pişirilir.
2) Pirinci 1 saat önce bol ılık ve tuzlu suda ıslayıp sonra 4 defa yıkayarak süzünüz.
3) Bir tencereye tuzu, et suyunu (veya suyu) koyup kaynatınız. Pirinci de ilâve edip kuvvetli ateşte 8 dakika kaynatıp süzgece boşaltınız.
4) Tereyağını kızartınız ve süzülmüş pirinci üzerine boşaltıp çatalla bir kere karıştırıp tencerenin üzerine bir yağlı kâğıt, kâğıdın üzerine de kapağını kapatarak gayet ağır ateşte veya fırında 10 dakika demlendiriniz.
5) Bir küçük tepsinin veya payreks cam kabın içini yağlayıp yufkayı örtü gibi kenarlarından taşırarak içine yayıp pilavın yarısını içine boşaltınız.
6) Kuzu budunu kemiksiz olarak dilimleyip pilavın üzerine diziniz.
7) Kuzunun üzerine geri kalan pilavı yayıp kenarlardan taşan yufkalarla pilavın üstünü kapatarak üzerini yağlayınız.
8) Fırına sürüp altı ve üstü kızarıncaya kadar 15-20 dakika kızartıp, bir tevzi tabağına altüst ederek servis vapınız.

© lezzetler.com tarif no:82343 • adı:GÖMLEKLİ KUZU İRAN PİLAVI • gönderen:im • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:42