



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU KAZAK PİLAVI

2 su bardağı pirinç
4 su bardağı su
3 yemek kaşığı sıvı yağ
750 gr. kemikli et
2 adet soğan
1 diş sarımsak
4 adet havuç
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı tatlı badem
Tuz

İri parçalanmış etlerle ve 1 diş ezilmiş sarımsak ısınmış yağda etler iyice kızarıncaya kadar arasına çevirerek pişirilir.

Piyazlık doğranmış soğanlar ilave edilir, ocağın altı kısılarak soğanları yakmadan şeffaflaşana kadar karıştırarak kavurulur.

Jülyen kesilmiş Havuçlar ilave edilip diriliğini kaybetmeye başlayınca salça eklenir.

4 bardak sıcak suyu ve tuzunu ilave edip etler yumuşayınca kadar pişirilir (düdüklünün tavuk ayarında 15 dk.da oluyor).

Yumuşayan etleri başka bir tabağa çıkartın, koyulaşmış salçalı etsuyuna pirinçleri ilave edip orta hararete suyunun çekmesini bekleyin.

Pilav suyunu çektikten sonra 1 kez karıştırıp üzerine ısınması için etleri koyun.

Nemini çekip tane tane olması için, kapağın altına 2 kat kağıt havlu koyup 10 dk. çok kısık ateşte demlenmeye bırakın.

20 dk. da ocağın altı kapalı olarak dinlendirin.

En son olarak, servis tabağına önce pilavı, üstünede etleri yerleştirip bademleri serpebilirsiniz.

