HÜRREM SULTAN PİLAVI

2 yemek kaşığı margarin
250 gr pirinç
400 ml sıcak et veya tavuk suyu
100 gr kabuğu soyulmuş badem
50 gr kabuğu soyulmuş antepfıstığı
50 gr kuru kayısı
0,5 çay kaşığı muskat
0,5 çay kaşığı kakule
0,5 çay kaşığı zencefil
0,5 çay kaşığı tarçın
Yeterince tuz

Pirinçleri bir kaba alıp üzerini 4-5 parmak geçecek kadar ılık su ve tuz ilave edin. Yaklaşık 20 dakika bu şekilde bekletin. Nişastasını atması için akan suyun altında birkaç kez yıkayın ve süzün. 1 yemek kaşığı Sana yağını bir tencerede kızdırın. Pirinçleri ilave edip orta ateşte 4-5 dakika kavurun. Kavrulmuş pirince sıcak et suyunu ekleyip karıştırın. Tuzunu ayarlayıp bir taşım kaynatın. Yüksek ateşte pirinçler suyunu çekmeye başlayıp, göz göz oluncaya kadar pişirin. Kısık ateşte tencerenin kapağını sıkıca kapatın. Pilavı kısık ateşte istenilen diriliğe göre yaklaşık 10 dakika pişirin. Pilav pişerken geniş bir tavada kalan yağı kızdırın. Bademleri, antep fıstıklarını ve küp doğranmış kuru kayısıları ekleyip kızartın. Kızarttığınız malzemelerin yağını süzdürerek bir kenara alın. Pişen pilava baharatları ekleyip tencere ile kapak arasına bir kağıt havlu koyun ve kapağı kapatın. Pilavı bu şekilde 20 dakika dinlenmeye bırakın. Pilav dinlendikten sonra fıstık, badem ve kayısıları da ekleyip tahta bir spatula veya düz bir kevgirle pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:104073 • adı:Hürrem Sultan Pilavı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:45