İÇ PİLAV

Kullanılacak malzeme:
2 bardak pilavlık pirinç,
3,5 subardağı su (et veya tavuk suyu da olabilir),
3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin,
2 olgun domates (veya 1 çorba kaşığı domates salçası),
yarım kuzu ciğeri (veya herhangi bir kümes hayvanının ciğer ve katısı),
50 gr çamfıstığı,
50 gr kuşüzümü,
yeteri kadar tuz
karabiber.

Yapılışı:
Tencereye iki kaşık yağ ile kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğranmış domates konur, diriliği gidecek kadar pişirilir. Ciğerin zan soyulur, tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Pirinç ayıklanıp yıkanır ve suyu iyice süzülür. Başka bir tencereye 3,5 su bardağı et suyu ile karabiber ve tuz konup kaynatılır. Bir kaşık yağ ile ayıklanıp yıkanmış çamfıstığı tavaya konur ve ara vermeden karıştırılarak kavrulur. Fıstıklar pembeleşince, doğranmış ciğer katılır ve karıştırmaya devam ederek 2-3 dakika kadar kavrulur. Ciğerin rengi dönmeye başlayınca, tavadaki malzeme yıkanmış ve süzülmüş kuşüzümleriyle birlikte kaynamakta olan et suyuna konur. Yeni konulan bu malzemeyle birlikte kaynamaya başlayınca, et suyuna domatesli yağ ilave edilir. Karışım tekrar kaynamaya başlayınca, yıkanıp suyu süzülmüş pirinç atılır, bir-iki defa karıştırılarak tencerenin kapağı kapatılır ve 10-15 dakika kadar kuvvetli ateşte pişirildikten sonra ateş hafifletilir ve pilav pişmeye bırakılır. Pilav pişince tencerenin ağzına peçete konur, üstüne tencerenin kapağı da kapatıldıktan sonra 5-10 dakika kıvılcım ateşinde veya çok hafif ateşte (ateş iyice hafifletildikten sonra, üstüne saç konur ve tencere üstüne oturtulur) demlenmeye bırakılır. Pilav demlendikten sonra, kevgirle harmanlanıp servis tabağına alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10653 • adı:İç Pilav • gönderen:bulamaç • indirme tarihi:04.05.2024 - 08:33