KARRİYYE (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 orta boy kabak
1,5 kg pirinç
1,5 kg et (süt dana)
Sosu için:
1 su bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı salça
5-6 kaşık sumak suyu
Karabiber
Yenibahar
Tuz

Kabak soyulur ve içi temizlendikten sonra salçayla soslanır.
Tavaya biraz sıvı yağ konur ve kabak burada çevrilerek kızartılır.
Ayrı bir yerde pirinçler bol tuzlu suyla haşlanır, etler de pişirilerek yağda 10 dakika kadar kavrularak hazırlanır.
Sosunu hazırlamak için yine ayrı bir tavada, zeytinyağı, salça, sumak suyu ve karabiber karıştırılarak pişirilir.
Yarı haşlanan pirinçler suyu başka bir kaba alınacak şekilde süzülür.
Kavrulan etlerin üzerine hazırlanan sos eklenip karıştırılır ve bu malzeme pilavla karıştırılarak kabağın iç pilavı hazırlanmış olur.
İç pilav kabağın içine doldurulur ve kapağı kapatılarak tencereye alınır.
Üzerine etin ve pirincin haşlanma suları eklenir, yetersiz kalırsa bir miktar daha su biraz sumak suyu katkısıyla ilave edilir, hazırlanan sosun kalanı ile beraber tencerenin kapağı kapatılarak haşlanmaya bırakılır.
3-4 saat piştikten sonra tencereden alınan kabak, dilimler halinde kesilerek arzuya göre pirinç pilavıyla ve kendi suyuyla servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:127943 • adı:Karriyye (Mardin) • gönderen:genç fidan • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:04