KAZ ETLİ ÜÇLÜ PİLAV (ARDAHAN)

Serhat Kalkınma Ajansı

1 bütün Kaz
1,5 su bardağı pirinç
1,5 su bardağı bulgur
1 çay bardağı tel şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı
Kaz eti suyu
Sıcak su
Tuz

Kazı tencereye alın ve yeteri kadar suyla 4-5 saat kadar pişirin. İçine büyükçe doğranmış soğan, tane karabiber ve defneyaprağı katabilirsiniz. Pişen kazı fırın tepsisine alın ve üzerine fırçayla yağ sürün.
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirin. Pilavı hazırlarken; tencereye önce tereyağını ve şehriyeyi koyup kavurun. Ardından ıslatılmış pirinci ve bulguru ekleyip biraz daha kavurun. Kaz eti suyunu ve sıcak suyu koyun. Tuzunu da ilave edin ve kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Servis tabağına pilavı koyun. Üzerine pişen kazı dilerseniz bütün olarak ya da parçalayarak koyun.

Not: Kaz eti haşlandıktan sonra fırında kızarmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:131144 • adı:Kaz Etli Üçlü Pilav (Ardahan) • gönderen:uzun hatice • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:37