KUZU CİĞERLİ İÇ PİLAVI

100 Gr Sana Klasik
1 Demet dereotu
0,5 Tatlı Kaşığı karabiber
50 gr soğan
2 Su Bardağı et suyu
40 gr kuş üzümü
200 gr kuzu ciğeri
40 gr çam fıstığı
400 gr pirinç
0,5 Tatlı Kaşığı yenibahar
2 Tatlı Kaşığı tuz

Ön hazırlık olarak pirinci ayıklayın. Orta boy bir tencereye koyup, üzerini birkaç parmak aşacak kadar tuzlu ılık su ilave edin. Bunun için 1 çorba kaşığı tuz kullanın. Pirinci 2 saat ıslatın. Bu sürenin sonunda bir süzgece aktarıp, süzülmeye bırakın.Bu arada soğanı soyup, küçük küpler halinde doğrayın. Kuşüzümünü ayıklayın. Küçük bir kaba koyun. Üzerini örtecek kaçlar su ilave edip, bekletin. Dereotunu ince kıyın. Kuşüzümleri şişince ki bu yaklaşık 15 dakika sürer süzüp, bir kenarda saklayın. Pirinci, üzerinden soğuk su geçirerek 3 kere yıkayın. Her yıkayışta pirinci tekrar tencereye koyup, üzerine su ilave ettikten sonra, iki elinizle harmanlayarak nişastasının suyun üzerine çıkmasını sağlayın. Sonra bu nişastalı suyu döküp, işlemi yineleyin. İlk olarak iç pilavın harcını hazırlayın. Bunun için küçük bir tencerede yağın dörtte birini orta ateşte eritin. Yağ kızınca fıstığı ilave edin. Bir kevgirle birkaç kez karıştırıp, birkaç dakika pişirin. Soğanı ilave edin. Sık sık karıştırarak, öldürün. Soğan pembeleşip fıstık sararmaya başlayınca kuzu ciğerini katın. 3-4 dakika, yine sık sık karıştırarak, pişirin. Et suyu, kalan 2 tatlı kaşığı tuz, biber, yenibahar ve kuşüzümünü koyun. Tenceredeki malzemeyi bir taşım kaynatıp, tencereyi ateşin üzerinden alın. Orta boy bir tencerede kalan 75 gram yağı, harlı ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca, suyu iyice süzülmüş pirinci ilave edip, bir kevgirle sık sık karıştırarak, 8-10 dakika kavurun. Küçük tenceredeki malzemeyi ilave edin. 2-3 dakika kaynamaya bırakın. Kevgirle birkaç kere karıştırın. Tencerenin kapağını sıkıca örtün. Ateşi iyice kısın. Pirinci 18 20 dakika, suyunu iyice çekinceye kaçlar pişirin. Ocağı kapatın. Tencerenin kapağını açıp, iç pilavın üzerine temiz bir bez örtün. Kapağı tekrar kapatın. İç pilavı, bu şekilde ocak üzerinde 15-20 dakika demlendirin.

© lezzetler.com tarif no:77529 • adı:Kuzu Ciğerli İç Pilavı • gönderen:Asrın • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:50