MEYHANE PİLAVI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg yağsız kuşbaşı et
4 su bardağı pirinç
10 bardak su
1 adet büyük boy soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı karışık baharat
1,5 çay bardağı sadeyağ
Tuz

Etler yıkanıp ilave edilen suda yumuşayıncaya kadar tencerede pişirilir. Yağ ilave edilerek et ve saçak doğranan soğanlar kavrulur, pembeleşmeye başlayınca salça ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Et soğan salça iyice kavrulunca 10 bardak su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Pul biber, baharat ve tuz atılıp bir taşırım kaynatılınca ateşten alınır. Diğer taraftan diğer bir tencereye geri kalan yağ konularak önceden ıslatılmış pirinç dökülür, kavrulmaya başlanır. Kavrulan pirincin üzerine önceden hazırlanmış et, salça, biber ve baharatlı su ilave edilerek kaynara çıkınca hafifi ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Pilavın dibinin tutmaması için sık sık hafifçe karıştırılması gerekir. Bir süre dinlendirilen pilav servis tabağına alınır, cacık veya bostana ile yenilir Meyhane pilavı pişirmek için diğer bir usulde, tenceredeki et, salça baharat ve pul biber karışımı kaynarken pirinç üzerine dökülür.

© lezzetler.com tarif no:130285 • adı:Meyhane Pilavı (Şanlıurfa) • gönderen:mızrap • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:45