ÖZBEK PİLAVI (AFYONKARAHİSAR)

https://www.kulturportali.gov.tr

500 gr. kuşbaşı koyun eti (kemiksiz)
4 su bardağı su
2,5 tatlı kaşığı tuz
1 orta boy soğan
2 orta boy havuç
6 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı pirinç
2 tatlı kaşığı karabiber

Et kısık ateşte kendi suyu ile yaklaşık 40 dakika pişirilir. Daha sonra su yarım tatlı kaşığı tuz eklenir, yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Bu arada soğan küçük küçük; havuç kibrit çöpü şeklinde doğranarak yağda, kısık ateşte ara sıra karıştırılarak kavrulur. Et, suyunu çekince havuç karışımına eklenir. Bir kaç kez çevrilir ve tencerenin dibine yayılır. Üzerine pirinç, iki su bardağı su ve tuz eklenerek kaynamaya bırakılır. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar 15-20 dakika pişirilir. Karabiber serpilir ve üzerine peçete konup 20 dakika dinlendirilir.



© lezzetler.com tarif no:116265 • adı:Özbek Pilavı (Afyonkarahisar) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:04