ÖZBEK PİLAVI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2,5 bardak pirinç
750 g yağsız kuşbaşı et
1 kg havuç
2 adet soğan
2 yemek kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı sadeyağ
1 yemek kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı tuz

Pirinci biraz tuz ile kaynara yakın sıcak suda ıslatın ve ılınıncaya kadar bekleyin.
Soğanları ince ince kıyın, havuçları soyun, 3-4 cm uzunluğunda kuşbaşı et gibi kesin veya halka halka doğrayın.
Eti tencerede suyunu salıp çekinceye kadar çevirin. Yağın yarısını ve soğanı ekleyin. Soğan sararıncaya kadar kavurun. Domates salçası, tuz, karabiber ve yenibaharı ekleyip karıştırın. Yaklaşık 5-6 bardak kadar sıcak su ekleyin ve pişmeye bırakın.
Pişen etleri bir tabağa alın ve havuçları tencerede kalan et suyuna koyun. Havuçlar yumuşayıncaya kadar et suyunda pişirin. Pişen havuçları da etin üstüne alıı.
Islatılmış pirinci süzün, iyice yıkayın ve tencerede kalan et suyuna ekleyin. Bu arada tenceredeki et suyu biraz azalmış ve pirincin miktarına denk gelecek gibi yaklaşık
4 bardak kadar kalmış olacaktır. Su miktarını pirincin su kaldırma kapasitesine göre ayarlayabilirsiniz. Hafif ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirin.
Pilav suyunu çekince ocaktan alın ve kapağının altına temiz bir bez veya kâğıt havlu koyarak tekrar kapatın ve 10-15 dakika kadar demlenmeye bırakın.
Kalan yağı eritin, et ile havuçları yağda çevirerek ısıtın ve yarısını pilav ile harmanlayın. Pilavı servis tabağına alın, kalan et ve havuçları üstüne yerleştirin, isterseniz biraz daha karabiber ve yenibahar ekerek servis yapın.

Not: Özbek pilavı çok çeşitli şekillerde yapılır. Bu tarifte havuçlar kuşbaşı et gibi dilim dilim pilava konur ve tadı daha belirgin algılanır. Dilerseniz diğer Özbek pilavı tarifindeki gibi badem, fıstık ve tarçın da ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:88180 • adı:Özbek Pilavı (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:32