ÖZBEK PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2.5 su bardağı et suyu
12 çorba kaşığı tereyağı
2 adet havuç
1200 gr kuşbaşı et
1 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber
Kimyon
1 çay kaşığı tarçın
Tuz

HAZİRLANİŞI
Pirinci tuzlu ılık suda 30 dakika bekletelim. Yıkayıp süzelim.
Tencereye eti koyalım, üzerini üç parmak aşacak kadar su ilave ederek haşlayalım. Pişen etleri süzgeçten geçirerek suyunu ayıralım.
Tencereye yağı koyalım. Küp doğranmış soğan ilave ederek pembeleşene kadar kavuralım. Rendelenmiş havuç ve etleri de ekleyelim. Bir süre daha sote edelim. Pirinç, sıcak et suyu, tuz ve tüm baharatlar katılarak 15-20 dakika kısık ateşte pişirilir. Süslenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:27310 • adı:ÖZBEK PİLAVI • gönderen:dr.tarık • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:54