ÖZBEK PİLAVI

MALZEMESİ:
2 bardak pilavlık pirinç
150 gr. SANA
3 su bardağı su veya et suyu Tuz
ETİN MALZEMESİ:
250 gr. kuzu eti
100 gr. SANA
1 büyük soğan
1 büyük havuç
1/2 baş kereviz
2 domates
1 demet maydanoz
1+1/2 bardak su
1/2 bardak iç bezelye
1 er çay kaşığı kekik Tuz, karabiber

Pilavı pişirin ve demlemeye bırakın. Bir tencereye 100 gr. SANA'yı koyun. Soğanı ufak ufak doğrayıp SANA'yâ ilave edin ve 5 dakika orta ateşte kavurun. Buna küçük kuşbaşı doğranmış etleri ilave edin ve 5 dakika daha kavurun. Sonra kare kesilmiş havuç, kereviz ve domatesleri ilave edin. İnce doğranmış maydanozun yarısını, kekiği koyup karıştırın. Suyunu ilave edin, kapağını kapayıp hafif ateşte pişirin. Pişmesine 15-20 dakika kala bezelyesini ilave edin. Pişince altını söndürün ve sıcak tutun. Pilavı servis tabağına tepeleme yerleştirin (arzu ederseniz dilimli bir kalıba yerleştirin ve servis tabağına alt üst edin) üzerine etli sebzeleri dökün, maydanozları serpeleyin ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9641 • adı:ÖZBEK PİLAVI • gönderen:DeliDana • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:23