RAMAZAN PİLAVI

Yarım kg. dana kuşbaşı
1 adet kuru soğan
1 su bardağı erişte
1 su bardağı nohut
2 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı tuz

Nohut akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. Etin üzerine ince kıyılmış soğan az tuz ve 5 su bardağı su eklenir, tencerede ya da düdüklü tencerede pişirilir.
Tencereye tereyağı ve ayçiçeği yağı konur. Isınınca erişte atılır, pembeleşene dek kavrulur.
Üzerine suda bekletilmeden yıkanmış süzülmüş pirinç eklenir, 5 dakika kadar kavrulur.
Daha sonra üzerine nohut, soyuyla birlikte soğanlı et, tuz ve karabiber ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır.
Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır 10 dakika daha pişirilir. Tencere ile kapak arasına kağıt havlu kapatılır, ateş söndürülür, yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda pilav geniş dişli bir çatalla pirinçler zedelenmeden karıştırılır.
Servise sunulur.

Not: Ramazan pilavının içerdiği erişte nedeniyle uzun süre tok tutma özelliğine sahiptir. Sahurda tüketilmesi tavsiye edilir.

ML® Ramazan Pilavı için tıklayın

ML® Ramazan Pilavı (görsel)

© lezzetler.com tarif no:26944 • adı:Ramazan Pilavı • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:09.05.2024 - 04:35