SİRONLU KESTANELİ ETLİ PİLAV

Şakir Yetim

2,5 su bardağıAmerikan pirinci
1 su bardağı kestane
1 su bardağı yağsız yoğurt
Yarımkilo kuzu eti (az yağlı)
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı zeytinyağı
Süslemek için çeşitli sebzeler (kırmızı biber, yeşilbiber, havuç, yeşil soğan, ıspanak)
Tuz
Safran

Önce pirinçleri yıkayıp ılık suda yarımsaat dinlendirin. Diğer tarafta kestaneleri haşlayıp süzdükten sonra soyun ve tavada soteleyin. Yufkaları sarıp iki parmak kalnlığında şeritler halinde keserek fırına atın ve 5-10 dakika kızartın. Islattığınız pirinci derin bir tencerede 2 katı su koyup safran ve tuz ekleyerek haşlanmaya bırakın. Bu arada derin bir pilav tavası alıp 2-3 dakika eti soteleyin. Kestaneleri ilave edip etle harmanlayın.
Haşlayıp süzdüğünüz pirinci de üzerine dökerek altı kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişmeye bırakın.Diğer tarafta pişirdiğimiz yufkaların üzerine önce kızgın tereyağı ardından da yoğurt ilave edin ve fırına verin. 5 dakika pişirdikten sonra da soğumaya bırakın. Pişen pilavı ocaktan indirin, demlensin.
Diğer yandan sebzeleri doğrayıp az bir zeytinyağı ile soteleyip rengini alın. Sonra demlenen pilavı servis tabağına aktarıp etleri üzerine dökün, kenarlarına da sironları tek tek dizin. Yeşil sebzelerle tabağı süsleyerek ikrama hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:65228 • adı:Sironlu Kestaneli Etli Pilav • gönderen:kayısı bebek • indirme tarihi:10.05.2024 - 16:18