ZİYAFET PİLAVI

40 gr tereyağı
2 su bardağı baldo pirinç
3,5 su bardağı et suyu
1 adet havuç
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
1 çay bardağı haşlanmış nohut
2 çay bardağı konserve mısır tanesi
250 gr kavrulmuş kuzu eti
Maydanoz yaprağı
Dereotu dalı
Küp kesilmiş renkli biberler
Tuz

Pirinci tuz ve limon suyu ilaveli sıcak suda 30 dakika bekletin. Nişastası gidene kadar bol suyla yıkayıp süzün. Havucu temizleyip küp doğrayın. Mısırın suyunu süzün.
Tereyağını tencerede eritin. Pirinç ve küp kesilmiş havucu ilave edip devamlı karıştırarak kavurun. Nohut, bezelye ve tuzu ekleyip harmanlayın. Sıcak et suyunu ilave edip kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin. Pilavı ocaktan aldıktan sonra mısırı ekleyip harmanlayın ve 10 dakika dinlendirin.
Bir çorba kasesinin içine önce bir miktar pilav ekleyin ve kaşıkla üzerine hafifçe bastırın. Bir miktar kavrulmuş kuzu eti ilave edin. Tekrar pilav, kavrulmuş et ve pilav ekleyip sıralamayı tamamlayın. Pilavı servis tabağına ters çevirip aktarın. Kalan pilav ve kavrulmuş eti aynı şekilde hazırlayın.
Pilavların üzerini kavrulmuş et, dereotu yaprakları,maydanoz yaprakları ve küp kesilmiş renkli biberlerle süsleyip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:103149 • adı:Ziyafet Pilavı • gönderen:M.Güneş • indirme tarihi:05.05.2024 - 09:22