ZÜMRÜT PİLAV (AFGANİSTAN)

https://www.lezzetsirri.com

1/2 kg. Basmati pirinç veya uzun pirinç
1 kg. kuzu eti
1/2 kg. ıspanak
1/2 demet maydanoz
1 küçük baş soğan
1 tatlı kasığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı karabiber
3 tatlı kaşığı tarçın
100 gr. tereyağı
4 çorba kaşığı sıvıyağ

Pirinci ıslatın, bir kenara bırakın. Eti yıkayıp bir tencereye koyun ve üzerine bol su ilave edin. İçine temizlediğiniz soğanı bütün olarak atın ve 40 dakika et pişinceye kadar kaynamaya bırakın. Et pişince ateşten alıp, içinden soğanı çıkarıp atın, etinizi bir kenara soğumaya bırakın. Etiniz pişince kalan su hemen hemen 2 litre kadar olmalı. Ispanakları ve maydanozları yıkayıp temizledikten sonra, çiğ olarak mikserden geçirin. Böylece ıspanağın ve maydanozun kokuları birbirine karışır. Ayrıca pilava adını veren renk de bu şekilde elde edilir. Geniş bir tencereye sıvıyağı ve tereyağını koyun. Kızınca içine mikserde çektiğiniz ıspanak ve maydanoz karışımını atın. Bu karışım biraz sıvıdır. Karıştırarak 4-5 dakika kadar adeta kaynatarak kavurun. Daha sonra önceden kaynattığınız etin suyunu bu karışıma ekleyin. 1 tatlı kaşığı tuz atın, karabiberini ve 2 tatlı kaşığı tarçını ilave edin. 10 dakika kadar hep birlikte kaynatın. Büyük bir tencereye bol miktarda su koyun ve kaynatın. Islattığınız pirinci süzün, kaynayan suya atın. Pirinçleriniz biraz dişe dokunur şekilde pişince süzün ve bir başka tencerenin dibine pirincin önce yarısını koyun, üzerine ıspanak ve maydonoz ile hazırladığınız et suyunun bir kısmını boşaltın, kırmızı biberi ve kalan tarçını üzerine serpin, hepsini birlikte karıştırın. Pirinçleriniz parlak, şeffaf hafif yeşil bir renk alır.
Pirincin geri kalanını üstüne ekleyin. Daha sonra kalan yeşil et suyunu ilave edin ve tekrar hep birlikte karıştırın. Daha sonra üzerine, tencerenin kıyısına gelecek şekilde, parça kuzu etlerini sıralayın. Ortada kalan pilav kısmına kaşığın sapını batırarak, buharın çıkmasını sağlamak için delikler açın. Kapağını kapatarak hafif ateşte 15 dakika kadar pişirin. Pirinçleri tadarak pişmesini kontrol edin. Pirinçler pişince, tencerenin kapağını temiz bir mutfak bezi ile sararak tencereyi kapatın ve çok kısık ateşte 15-20 dakika kadar dinlenmeye bırakın.
Dinlenen pilavı ateşten alıp, üzerinden elleri çekin, pilavı kayık bir tabağa tepeleme koyun. Ortasına etleri koyup, etlerin üzerini pilavla kapatın. Sıcak sıcak yanında buz gibi kayısı kompostosu ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39252 • adı:Zümrüt Pilav (Afganistan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:11.05.2024 - 05:01