



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı pirinç
250 gram kuşbaşı dana eti
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 su bardağı sıcak su
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam yenibahar
Üzeri için:
1 çay bardağı çiğ badem
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tutam maydanoz

Pirinci yıkamadan bir kaba alın, üstüne bolca tuz serpin ve üstüne çıkacak kadar ılık su ekledikten sonra yaklaşık 30 dakika kabarması için bir kenarda bekletin.

Pirinçler kabarıırken teflon bir tencereyi ocakta ısıtın ve etleri içine atıp kavurmaya başlayın.

Etler suyunu salıp tekrar çekene dek kavurun ve etler suyunu çektikten sonra üstlerine geçecek kadar sıcak su ilave edip, ara ara karıştırarak etler tüm suyu çekene dek pişirmeye devam edin.

Etler piştikten ve suyu çektikten sonra içine bir yemek kaşığı tereyağını ve tuzunu ekleyip güzelce karıştırın.

Soğanları yarım ay şeklinde ince ince doğrayın. Havuçların da kabuklarını soyun ve kibrit çöpü gibi doğrayın.

Bir pilav tenceresine 1 yemek kaşığı tereyağını ve 3 yemek kaşığı zeytinyağını alıp soğanları pembeleşene dek kavurun.

Soğanlar kavrulduktan sonra içine doğradığınız havuçları ekleyin ve güzelce kavurun.

Ardından kabarmış olan pirinçleri süzün ve bol suyla yıkadıktan sonra içine ilave edin.

Tuz, karabiber ve yenibaharı ekledikten sonra 3 su bardağı sıcak suyu da ilave edin.

Kaynamaya başladıktan sonra kapağını kapatın ve altını kısıp, pirinçler suyu çekene dek yaklaşık 10 dakika pişmeye bırakın.

Bademleri bir kaba alın ve üstlerine geçecek kadar sıcak su ekleyip yumuşamaları için bekletin.

Yumuşadıklarında kabuklarını soyun.

Ayrı bir tavaya 1 yemek kaşığı sıvı yağ alıp, bademleri ve dolmalık fıstıkları kavurun.

Pilav piştikten sonra altını kapatıp, üstüne bir kağıt havlu koyarak 10 dakika kadar demlendirin.

Pilavı bir servis tabağına alın ve üstüne etleri gezdirin.

En üste kavurduğunuz badem ve dolmalık fıstıkları serpip, ince doğranmış maydanozla süsleyerek sıcak sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:178671 • adı:Acem Pilavı (Kahramanmaraş) • gönderen:Gül • indirme tarihi:11.05.2025 - 18:46