ACEM PİLAVI

Tuğrul Şavkay

450 gr. baldo pirinci (2 su bardağı)
50 gr. kuşüzümü (1/4 su bardağı)
200 gr. tereyağı (13 çorba kaşığı)
500 gr. kıvırcık koyun eti (bütün bırakılmış ya da iri kuşbaşı doğranmış)
50 gr. çamfıstığı (1/4 su bardağı)
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)
Tuz
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı toz karanfil
1/2 çorba kaşığı kakule (tohumları çıkarılıp, dövülmüş)
1 lt. su (4 su bardağı).
Hamuru için:
125 gr. un (1 su bardağı)
Su

Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp, bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün. Kuşüzümlerini bir tel süzgecin içine koyup, sertçe ovalayarak saplarının ayrılmasını sağlayın. Yıkayıp, süzdürün ve soğuk suya koyarak biraz şişmeye bırakın.
Tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca etleri katıp, 15 dakika kavurun. Kavrulan etleri süzdürerek tencereden bir tabağa alın. Tencereye fıstıkları koyup sararıncaya kadar kavurmayı sürdürün. Soğanları da katıp, karıştırın ve 15 dakika daha kavurduktan sonra ederi soğanların üzerine boşaltın. Kuşüzümünü, tuzu, tarçını, karanfili, kakuleyi ekleyin.
Tencereye pirinçleri katıp, karıştırın. Suyu da koyarak bir taşım kaynatın. Bu arada unu yeterli miktarda suyla karıştırarak tencerenin ağzına kapamaya yetecek kadar hamur yapın. Tencerenin kapağını kapatın. Bu hamuru kapağın tencereye oturduğu kısmın çevresine sıvayın. Buhar dışarı sızmaması için hamurun üzerine de kâğıt yapıştırın. Pilavı kısık ateşte yaklaşık 10 dakika daha pişirip ateşten alın.
Kapaktaki hamuru kırarak açın. Tencerenin ağzına kenarlı bir tepsi kapayıp, pilavı tepsiye ters çevirin. Tencereyi çekip, pilavı tepsisinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160814 • adı:Acem Pilavı • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:56