ACEM PİLAVI

2 su bardagı pirinç
Yarım kg küçük doğranmış kuşbaşı et
3 su bardagı et suyu
2 adet soğan
6 yemek kaşıgı tereyağı
1 tatlı kasıgı tarçın
4 yemek kaşığı çam fıstığı
4 yemek kaşığı kuş üzümü
3 adet tarçın

Pirinci tuzlu ılık suda yarım saat bekletin, sonra iyice yıkayın ve suyunu süzün. Kuş üzümlerinin saplarını temizleyin. Şişmeleri için yarım saat ılık suda bekletin. Soğanları ufak ufak yemeklik doğrayın. Geniş bir tencerede önce yağın yarısını eritin ve etleri kavurmaya başlayın. Et, suyunu salıp tekrar çekince soğanları ekleyin, hafif tuzlayın ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Tencereye bir bardak sıcak su ekleyin. Etler ve soğanlar iyice yumuşayıncaya kadar, arada bir suyunu kontrol ederek kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişirin. Etler pişince tencereden alın, fazla suyunu süzün ve pilavı pişireceğiniz, yayvan bir tencereye aktarın. Tüm baharatları ,kuşüzümü ve çamfıstığını ekleyin, etlerle iyice karıştırın. Yıkanmış pirinçleri etlerin üstüne dökün ve hiç karıştırmayın, et ve pirinç ayrı tabakalar halinde kalsın. 3 su bardağı suyu kaynatın, biraz tuzla kalan yağı ekleyip tencereye dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve önce orta sonra kısık ateşte, pirinçler suyunu çekinceye kadar 10-15 dakika pişirin. Pilavı ateşten alın, ağzını bezle örtün, kapağını kapatın ve bırakın 20 dakika dinlensin. Daha sonra kek kalıbına koyarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75178 • adı:Acem Pilavı • gönderen:rengin • indirme tarihi:01.05.2024 - 02:51