ALİ PAŞA PİLAVI

2 kahve fincanı beyaz fıstık
1 dilim beyaz ekmek içi
200 gram az yağlı koyun kıyması
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
1 kahve fincanı un
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
2,5 su bardağı pirinç (500 gram)
4,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu (yoksa su)
3 çorba kaşığı yağ (125 gram)
1 tatlı kaşığı tuz

1) Beyaz fıstığı yıkayıp 20 dakika suda ıslayarak süzdürünüz. Ekmek içini bol suda 10 dakika ıslatıp sıkarak süzdürünüz.
2) Bir kaba çıkarıp üzerine kıymayı, tuzu, biberi ilâve ediniz.
3) İyice yoğurup küçük fındık büyüklüğünde yuvarlayarak köfteler yapınız ve hafif unlanmış bir tepsiye koyunuz.
4) Sonra tavada 1 kaşık kızgın yağda 1'er dakika altüst ederek ve sallayarak köfteleri kızartınız ve bir kaba boşaltınız.
5) Başka bir tavaya kalan yağı koyup kızdırıp fıstığı ilâve ediniz. Hafifçe karıştırarak sarartınız. Sonra ateşten alınız.
6) Pirinci temizleyip bir tencereye koyarak üzerini 4 parmak kapatıncaya kadar ılık su ile doldurup içine 2 çorba kaşığı tuz ilâve ediniz ve karıştırıp 2 saat suyun içinde bekletiniz.
7) Aynı tencerede pirinci kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürüp yıkayınız ve bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.
8) Bir tencereye yağı koyup, kızartınız. Pirinci ilâve ederken orta ateşte bir kevgirle altüst karıştırarak 4 dakika kavurunuz.
9) Sonra tuzunu ve kaynar olarak et suyunu ilâve ederek 4 dakika kuvvetli ateşte kavurup 1 kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatarak fırında veya ağır ateşte 17 dakika pişiriniz.
10) Ateşten alıp 20 dakika dinlendirdikten sonra köfte ve fıstıkları ilâve ediniz. Karıştırarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:85967 • adı:ALİ PAŞA PİLAVI • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:14