ALİ PAŞA PİLAVI

100 gr koyun kıyması
1 ufak dilim ekmek içi
1/2 kahve kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1+1/2 çorba kaşığı tereyağı
400 gr pirinç
100 gr (7 çorba kaşığı) yağ
1 çay kaşığı tuz
750 gr (3+3/4 su bardağı) et ya da tavuk suyu.

Köftesinin ve fıstığının hazırlanışı:
Ekmek içini ıslatıp, bir süre beklettikten sonra iyice sıkınız.
Çukurca bir kaba kıyma, tuz ve biberi birlikte koyup, iyice yoğurunuz. Fındık büyüklüğünde hazırlayacağınız köfteleri hafif unlayarak, tereyağının yarısıyla pişene kadar kızartınız. Köfteleri tavadan çıkardıktan sonra, aynı tavada fıstığı, altın sarısı bir renk alana kadar kızartınız.
Pilavının Hazırlanışı:
Pirinci ayıklayarak üstünü kapatacak kadar ılık su koyunuz. Tuzunu da ekleyerek 1-1,5 saat kadar bir kenarda bekletiniz.
Islatmış olduğunuz pirinci süzüp, bol suda yıkayınız. Süzerek ayrı bir kaba alınız.
Önce, yağı tencerede yakmadan kızartınız ve ocağınızı orta sıcaklığa getiriniz. Süzülmüş pirinci tencereye koyup üç dört dakika kadar sürekli karıştırarak kavurunuz. Tuzunu ve suyunu ekleyerek önce kuvvetli sonra da orta kuvvette ateşte 20 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten aldıktan sonra kapağını açarak, pilavın üstünü temiz bir bezle kapatıp demlenmesi için 15-20 dakika bekletiniz.
Hazırladığınız pilâvı, pirinçleri ezmemeye dikkat ederek ortası boş bir kalıba koyunuz ve servis tabağınıza çevirerek boşaltınız. Ortasına da köftesini ve fıstığını doldurarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59251 • adı:ALİ PAŞA PİLAVI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:18.04.2024 - 23:03