ANKARA TAVA

Malzemeler :
Koyun eti (kol tarafından) 1,5 Kg
Su 9 Su Bardağı
Soğan (orta boy) 1 Adet
Pirinç 4,5 Su Bardağı
Sarımsaklı çeşni 1 Çay Kaşığı
Karabiber 10 Adet
Tereyağı 2 Çorba Kaşığı
Komili Riviera zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı
Tuz, karabiber

YAPILIŞI:
1- Pirinci ayıkladıktan sonra beyaz suyu gidene kadar iyice yıkayın. Tuzlu sıcak suda yarım saat bekletin, süzün.
2- Eti 8 eşit parçaya bölün. Bir tencereye koyun, soyup ikiye böldüğünüz soğanları, soyulmuş bütün sarımsakları, tane karabiberleri ve 9 su bardağı suyu ilave edip kaynatın.
3- Kaynamaya başladığında üzerinde oluşan köpükleri bir kaşıkla alın, ağzını kapatarak kısık ateşte et yumuşayana kadar haşlayın. Etin suyunu süzüp ayrı bir kaba alın. Derin bir fırın kabına ıslatılmış pirinci yayın.
4- Bir tencerede tereyağı ve Komili Riviera zeytinyağını kızdırın, 6 su bardağı et suyu, karabiber ve tuz ekleyip kaynatın. Sıcak et suyunu pirincin üzerine dökün.
5- Haşlanmış etleri pirincin üzerine yerleştirin. 160 derece ısıtılmış fırında pilav suyunu çekip, etler kızarana kadar yaklaşık 45-50 dakika pişirin.
6- Servis yapmadan önce, etleri üzerinden alıp, pilavı karıştırın. Pilavı servis tabağına koyun,etleri üzerine dizdikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:46361 • adı:Ankara Tava • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:17