BADEM PİLAVLI KURBAN TANDIR (KONYA)

Anadolujet Magazin

1 kg kuzu but kaburga eti
100 gr kuyruk kuşbaşı
2 su bardağı pirinç
50 gram soyulmuş badem
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
2 su bardağı et suyu

Tencerede kuyruk yağını kavurun. Kokusu gelmeye başlayınca etleri de üzerine koyun. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte bir süre pişirin. Etlerin rengi dönmeye başlayınca tencereden çıkarıp güvece alın. 180 dereceye ayarlanmış fırına alıp 2 saat pişirin. Fırına bir kap içinde su koyarsanız etiniz suyun buharıyla gerçek tandır kıvamına gelir.
Pilav için pirinçleri sudan geçirin. Pilav tenceresine tereyağını ve zeytinyağını koyup eritin, bademleri altın rengi olana kadar kavurun. Yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri 4-5 dakika boyunca kavurup pirinçler saydam hâle gelince et suyunu ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
Kurban tandırı pilavın üzerine dökün, sonra üzerini kapatıp 25 dakika demlenmeye bırakın. Bu pilav sıcak değil de ılık servis edilirse lezzeti daha yoğun olur.

© lezzetler.com tarif no:129016 • adı:Badem Pilavlı Kurban Tandır (Konya) • gönderen:istenç • indirme tarihi:07.05.2024 - 08:15