BAHARATLI FİRİK PİLAVI VE KUZU ÜÇLEMESİ

Malzeme:
60 gram kuzu bonfile
60 gram kuzu böbrek
60 gram kuzu pirzola
20 gram dövülmüş antepfıstığı
20 gram dövülmüş tane kimyon
75 ml süt
Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
Sosu İçin :
20 gram kayısı pestili
1 su bardağı et suyu
Süslemek için :
1 adet domates
1 adet yeşil biber
20 gram ıspanak
Pilav için :
1 su bardağı firik buğdayı
2.5 su bardağı su
1/4 adet soğan
1 adet yeşil biber
1 adet domates
5 gram domates salçası
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ

Böbreği 75 ml süt ile marine edip bir gün boyunca buzdolabında dinlendirin. Bonfileyi fıstığa, böbreği dövülmüş tane kimyona bulayın. Bonfile, böbrek ve pirzolayı zeytinyağı ile tavada kızartın. Firik pilavı için soğan, domates ve yeşilbiberi yemeklik doğrayın. Teremyağ'da domates salçası ilave ederek kavurun. Pirinci ekleyin ve kavurmaya beş dakika daha devam edin. Suyu ilave edin ve 30 dakika boyunca demlenmeye bırakın. Pestil sos için et suyunu kaynatın, kayısı pestilini ilave edip sos kıvamına getirin. Süsleme için domates, yeşilbiber ve ıspanağı doğrayın ve tavada sote edin. Etleri tabağa alın, firik pilavını küçük bir kase içinde tabağa yerleştirin. Sote domates, biber, ıspanak ve pestil sos ile süsleyerek servis yapın.

ML® Firikli Pilav için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:49896 • adı:Baharatlı Firik Pilavı ve Kuzu Üçlemesi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 11:31