BUHARA PİLAVI

Yarım kg kuşbaşı kuzu eti
3 su bardağı pirinç
4 çorba kaşığı tereyağı
Yeteri kadar su
2 adet orta boy soğan
1 adet havuç
3 adet çarliston biber
1 adet küçük boy kırmızı biber
Yarım sarı dolmalık biber
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Pirinci ılık suda 1 saat bekletip süzün. Tereyağını bir tencereye alın ve pirinci ekleyin. Beyazlaşana dek kavurup, üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın. Su kaynayana dek orta, kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu tamamen çekene dek pişirin. Tencerenin üzerine kağıt havlu kapatıp 10-15 dakika demlenmeye bırakın. Diğer taraftan soğanları temizleyip yemeklikten biraz daha irice doğrayın. Havuç ve biberleri küp doğrayın. Eti bir tencereye alıp suyunu salıp yeniden çekinceye dek pişirin. Üzerine sıvıyağ soğan, havuç ve biberleri ilave edin. Kısık ateşte et yumuşayana dek pişirin. Ocaktan almadan hemen önce tuz ve karabiber ilave edin. Servis için, istediğiniz büyüklükte yuvarlak bir kaseyi hafifçe ıslatın. Dibine etli harçtan yerleştirin. Üzerine pilav koyup, bastırın. Kasenin üzerine servis tabağını kapatın. Ters çevirerek kasedeki pilavı tabağa aktarın ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:153108 • adı:Buhara Pilavı • gönderen:hasnur • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:44