BUHARA PİLAVI

500 gram kuzu eti
1,5 su bardağı baldo pirinç
1 adet küçük boy havuç
1 adet büyük boy soğan
1,5 tatlı kaşığı 7 baharat karışımı
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Kuzu etlerini kuşbaşından biraz daha iri şekilde doğrayın. Yağlarını bir kenara ayırın ve önce tavada onları eritip geri kalan etleri sadece kendi yağında sotelemeye başlayın.
Etleri kendi yağında 20-25 dakika soteledikten sonra tuzunu ekleyip üzerine 1/2 su bardağı sıcak su ekleyleyip kapağını kapatın ve suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin.
Diğer tarafta soğanı yemeklik doğrayın. Havuçları mümkün olduğunca minik doğrayın.
Önce sıvıyağda soğanları 2 dakika kadar soteleyip sonra tereyağını ekleyin.
Tereyağından hemen sonra havuçları da ekleyip sotelemeye devam edin.
Havuçlar da hafif yumuşadıktan sonra iyice yıkanmış pirinçleri ekleyin ve 3-4 dakika kadar kavurun.
Son olarak üzerine baharatlarını ve tuzunu da ekleyip üzerine 1'e 1,5 ölçüsünde kaynar su ekleyin.
Tencerenin kapağını kapatın, altını kısın ve suyunu tamamen çekene kadar pişirin.
Suyunu tamamen çeken pirinçlerin altını kapatın. Kapakla tencere arasına bir havlu kağıt koyun ve demlenmeye bırakın.
Pirinçler 15 dakika kadar dinlendikten sonra çukur bir kabı hafif ıslatın. En dibe kavurduğunuz kuzu etlerini üstüne de demlenen pilavı iyice sıkıştırarak yerleştirin. Çukur kabın üzerine servis etmek istediğiniz tabağı kapatarak ters çevirin.

Not: Üzerini kavrulmuş dolmalık fıstık ve kıyılmış maydanoz ile süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:155470 • adı:Buhara Pilavı • gönderen:ğGüÜşŞİlöÖçÇ • indirme tarihi:21.05.2024 - 01:36