BUHARA PİLAVI

İkbal Hatice Darıcı

6 parça kuzu incik
3 adet ayva
4 adet ekşi elma
4 adet havuç
4 adet patates
3 su bardağı Amerikan pirinci
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı domates salçası
150 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı karabiber, tuz
Sıvı yağ
100 gr antepfıstığı
100 gr badem

Öncelikle kuzu incikleri bir tencere içerisine alıp yağda kavurmaya başlayın. Ardından salçaları katın ve kavurmaya devam edin. Yeteri kadar kavurduktan sonra etin pişmesine yetecek kadar su ilave edin. Kuzu incikler pişmeye bırakılırken ayva, elma, havuç ve patatesi güzelce yıkayıp elma dilimi şeklinde doğrayıp kızartın. (Ayva ve elmanın kabuklarını soymayın.) Kızaranmeyveler ve sebzeleri pilavın pişeceği tencerenin zeminine yayın ve üzerine karabiberle tuz serpin.
Pişirdiğiniz 6 parça kuzu inciği sebze vemeyvelerin üzerine dizin. Ayrı bir yerde pirinci yıkayıp haşlayın. Sonra da kuzu inciklerin üzerine yayın. Böylece tencerenin en altında sebze vemeyveler, üzerinde etler ve en üstte ise Amerikan pirinci olacak. Yeterli miktarda suyu ilave ettikten sonra pilavı yaklaşık 30-35 dakika pişmeye bırakın. Bu arada fıstık ve bademleri de haşlayın ve kabuklarını soyun.
Yemişleri sıvı yağ içerisinde renkleri biraz değişinceye kadar kavurun. Piştikten sonra pilavı dinlenmesi için bir süre bekletin. Bu sırada eritilmiş tereyağını tencereye ilave edin ve pilavı dinlendirin. Pilavı kenarlı bir servis tepsisinde sunmamız gerekmekte. Tencereyi kenarlı tepsinin üzerine ters çevirdiğimizde, zeminden başlayarak dizdiğimizmeyve, sebze ve etler ile onların üstünde pişen pilavın görüntüsü görülmeye değer olacak. Son olarak pilavın üzerine kavrulmuş bademve fıstığı da serpiştirdikten sonra servisi yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:65227 • adı:Buhara Pilavı • gönderen:kayısı bebek • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:00