BUHARA PİLAVI

500 gr. Pirinç; (2 bardak)
150 gram sadeyağ
16 bardak su
1 baş soğan
2 büyük körpe havuç
Tuz
Kebabı:
750 gram koyun eti
1 orta boy soğan
1 kahve kaşığı karabiber
2 bardak su
Tuz

Bir tencereye kuşbaşı kesilmiş eti, küçük doğranmış orta boy soğanı koyarak et suyunu salıp tekrar çekinceye kadar eti pişirmeye bırakmalı, sonra buna karabiber, bir miktar tuz ile azar azar olmak üzere 2 bardak da su veya et suyu ilave ederek eti iyice suyu çekipte pişmiş ve iyice yumuşak bir hâl alıncaya kadar pişirmelidir.
Et pişmekte iken diğer taraftan da bir tepsiye 2 tepeleme bardak pirinç koyarak pirincin iyice üstünü kapayabilecek kadar bol, sıcakca fakat kaynar bir halde olmıyan su koyarak 2 - 2,5 saat kadar bir tarafta bırakmalı, sonra da pirinçlerin içinde yatınldığı suyu dökerek pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar fazla sıkmadan bunlan üç beş su yıkamalıdır.
Diğer taraftan bir tencereye 16 bardak su ile tuz kovarak kaynamaya bırakmalı, su kavnavınca buna yıkamış ve süzmüş olduğumuz pirinçleri atarak pirinçler az yumuşakça bir hâl alıncaya kadar aşağı yukarı 11-13 dakika arasında haşlamalı sonra da pirinçleri ince bir süzgece dökerek iyice süzmeğe bırakmalıdır.
Pirinç kaynamakta ve süzülmekte iken bir tavaya dörte üç yağın yarısını koyarak az kızdırmak, sonra da buna evvelâ kızarmış ve gayet ince halkalara doğranmış körpe büyükçe havuç, sonra da yine ince halkalara doğranmış 1 baş soğan ilave ederek, ayrı ayrı olmak üzere gerek havucu, gerekse soğanı kavurmalı, sonra da bunları başka kaplara almalıdır.
Havuç ve soğanların kavrulması sona erince, evvelce pişirerek iyice suyunu çektirmiş olduğumuz eti orta büyüklükte bir tencerenin ortasına muntazam bir şekilde yaydıktan sonra bunun üstüne soğan ve havuçları döşemeli, bunların üstlerine de süzülmeğe bırakmış olduğumuz yağla hafifçe kızdırılmış olarak bu yağı gezdirmeli, sonra da tencerenin kapağını sıkıca kapatarak gayet hafif ateşte pilavı 1 saat kadar demlenmeye bırakmalı, sonra da tencerenin üstüne bir kapak kapatarak altüst etmek suretiyle pilavı tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:87676 • adı:BUHARA PİLAVI • gönderen:gıres • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:20