



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜRYAN PİLAVI

Yarım kg. kuzu kuşbaşı
3 su bardağı pirinç
3 adet kuru soğan
1 su bardağı rendelenmiş domates
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
1,5 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

İlk işlem olarak ayıklanmış pirinç bol miktarda ılık tuzlu suya bırakılır, yarım saat bekletilir. Daha sonra akan suda nişastası gidene kadar yıkanır, süzgece çıkarılır.
Diğer tarafta tencereye üç çorba kaşığı sıvıyağ konur. Kızınca et eklenir, yaklaşık 15 dakika kavrulur. Üzerine ince kıyılmış soğan ilave edilir, şeffaflaşana kadar kavrulur.
Daha sonra rendelenmiş domates ve tuz katılır. Domates salçamsı bir kıvam alana kadar pişirilir. En son üzerine üç su bardağı sıcak su bırakılır, etler yumuşayana kadar pişirilir.
Başka bir tencerede tereyağı eritilir. Pirinç eklenir, yaklaşık beş dakika kavrulur.
Isıya dayanıklı fırın kabına kavrulmuş pirinç yayılır. Üzerine suyuyla birlikte etli karışım pirinçleri sıyırmadan yerleştirilir.
Fırın kabının ağzı alüminyum folyo ile kapatılır. Önceden ısıtılmış 190 derecede 20 – 25 dakika pişirilir.
Fırından çıktıktan sonra üzerine karabiber serpilir, yarım saat dinlendirdikten sonra, dikkatlice karıştırarak servise sunulur.

Not: Büryan Pilavı, Rumeli yöresine ait bir tariftir.

Tarifin videosu:

<https://lezzetler.com/buryan-pilavi-gorsel-vt17804.html>

Sevgiler...

