ÇEŞNİLİ PİLAV

Hatice Öksüz

1 yemek kaşığı tereyağı
250 gram jülyen doğranmış kuzu eti
3 adet orta boy doğranmış soğan
½ fincan parçalanmış ceviz
2 fincan pirinç
1 adet büyük boy kabukları soyulmuş çekirdekleri alınmış ve doğranmış domates
1 yemek kaşığı kuru üzüm
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı adaçayı
1 çay kaşığı yenibahar
4 fincan et suyu ya da sade su

Tereyağını orta ateşte eritip altın sarısı renk alana dek kuzu etini soteleyin. Eti tavadan alıp sıcaklığını koruyacak şekilde kenara ayırın. Tavada kalan yağın içinde sararmadan yumuşayana dek soğanı çevirin. Cevizleri ve pirinci ekleyip sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun. Domatesi et suyuyla birlikte ekleyin ve bir kez karıştırdıktan sonra kapağını sıkıca kapatın. Ocağı en kısık ayara getirip pirinç yumuşayana ve bütün suyunu çekene kadar pişmeye bırakın (20-30 dakika). Kuzu etini pilava ekleyip iyice ısıtın. Pişirme işlemi yapmadan kapağı kapalı bir halde sıcak bir yerde 15 dakika demlenmeye bırakın. Üzerine maydanoz veya nane serpiştirin.

© lezzetler.com tarif no:118141 • adı:Çeşnili Pilav • gönderen:kek • indirme tarihi:19.05.2024 - 16:19