DANE-İ CEZER

Ömür Akkor

1 kg iri havuç
2 su bardağı Komili Zeytinyağı
3 su bardağı pirinç
4,5 su bardağı tavuk suyu
1 yemek kaşığı terayağı
Karabiber
Kaya tuzu
Üzeri için:
250 g kıyma
Yarım adet yemeklik doğranmış soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1/4 demet kıyılmış maydanoz
2 yemek kaşığı çam fıstığı
4 yemek kaşığı ikiye bölünmüş badem içi

Havuçları soyun ve uzunlamasına ince dilimler halinde kesin.
Hazır olan havuçları Komili Zeytinyağı?nda önlü arkalı birkaç dakika kızartıp yumuşamasını sağlayın.
Daha sonra kızaran havuçları önce soğuk sudan geçirip sonra peçete üzerinde bekletin.
Pirinci ılık suda 20 dakika bekletin. Daha sonra bol suda yıkayıp süzün.
Süzülen pirinçleri 1 yemek kaşığı tereyağında kavurun ve tencerenin altını kapatın.
Derin bir tencereye havuçları sıralı olarak dizin.
Üzerine kavurduğunuz pirinci ilave edip tavuk suyunu ekleyin ve pilavı pişirmeye başlayın.
Pilav pişince altını kapatıp dinlenmeye alın.
Kıymayı soğanla kendi yağında 10 dakika kavurun.
Salçasını, tuzunu ve karabiberini ekleyin. Son olarak maydanozu ekleyip altını kapatın.
Badem ve çam fıstığını, 1 yemek kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı?nda kavurun.
Hazır olan pilavı bir tepsiye ters çevirin.
Havuçların üzerine kıyma sosunu ekleyin.
En son kavrulan badem ve çam fıstığını ekleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:122280 • adı:Dane-i Cezer • gönderen:çini tas • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:37