



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KESTANELİ İÇ PİLAV

Kuzu eti
2 adet soğan
1,5 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
1 kâse haşlanmış kestane
2,5 su bardağı kaynamış su
Zerdeçal
Tuz
Hamuru için:
500 gr un
50 gr tereyağı
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
Tuz

Azerbaycan kestane pilavı için önce pirinçleri yıkayın ve kaynamış suda bekletin.

Kestaneleri dağıtmadan haşlayın, kabuklarını soyun. Tavaya koyun ve bir kaşık yağ ilave edip kavurun. Soğanları rendenin iri kısmı ile rendeleyin, tuz serpin. Yağ ilave edin. Rengi pembeleşene kadar kavurun. Çay kaşığının ucuyla zerdeçal ekleyin ve karıştırın.

Kuzu etini, bir bütün soğan ile hafifçe tencerede çevirin, üzerini aşacak kadar sıcak su koyun ve pişirin. Suyunu süzün, eti, kavrulmuş soğanlı karışıma ekleyin.

Hamuru için unu ve yağı yoğurun, buna diğer malzemeleri ekleyin ve yoğurmaya devam edin. Hamuru biri büyük, diğeri küçük iki parçaya ayırın. Büyük parçayı pilavın pişirileceği sapsız tencerenin taban ve kenarlarını yağlayın ve hamuru kaplayacak şekilde tencereye veya kek kalıbına yerleştirin.

Büyük bir tencereye bol su ve tuz koyun, kaynatın. Yıkamış pirinci içine atın, arada bir karıştırarak bol suda haşlayın, süzgece alın, süzün. Diri diri haşlanan pirinçlerin üzerine 1 kaşık zerdeçal ve limon tuzu serpiştirin. Hafifçe karıştırın.

Hazırlanan kalıba biraz pirinç koyun, üzerine kestaneleri dizin. Yine biraz pirinç koyun, üzerine etli karışımı koyun. En son yine pirinç ilave edin.

Hamurun küçük parçasını oklava ile kapak gibi açarak üzerine kapatın, alttan gelen hamurla birleştirin.

Önceden 200 derecede ısıtılan fırında kızarana kadar pişirin.

Pişince servis tabağına alt üst edin. Kek gibi dilimleyerek servis edebilirsiniz.



