ETLİ PİLAV

2 su bardağı Göze pirinç
350 gr. kuşbaşı koyun eti
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet havuç
1/2 kahve fincanı badem
Tuz
Karabiber
3-5 dal dereotu, maydonoz
3 bardak Su

Eti, üzerini geçecek kadar su ilavesiyle haşlayın. Pirinci kaynar tuzlu suda yarım saat bekletin. Bademleri haşlayıp kabuklarını soyun. 1-2 dakika kavurun. Üzerine badem ve havuçları ekleyin. Etleri ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp, 3 su bardağı et suyunu ilave edip, önce harlı sonra kısık ateşte pişirin. Demlendikten sonra dereotu ile süsleyip servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:2071 • adı:Etli Pilav • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:22