ETLİ PİLAV

500 gr (2 su bardağı) pirinç (6 bardak sıcak suda haşlanmış ve iyice yıkanıp, süzülmüş)
4 su bardağı su
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
750 gr koyun eti (kuşbaşı doğranmış)
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı su
2 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

Orta boy bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağı eritiniz. Soğanı koyup, hafifçe pembeleşinceye kadar karıştırarak, kavurunuz. Kuşbaşı etleri tencereye koyup, 3 dakika kavurunuz. Tuz, karabiber, domates salçası ve bir bardak su ekleyip karıştırarak yarım saat pişiriniz. 1 bardak su daha katıp, sürekli karıştırarak 1,5 saat, etler suyu çekene kadar pişiriniz. 3 su bardağı su katıp, tencereyi ateşten alarak bir kenarda bekletiniz.
Bir başka tencereye 6 çorba kaşığı tereyağı koyup, kızdırınız. Islatılıp, suyu süzülmüş pirinçleri tencereye ekleyip, 10 dakika karıştırarak kavurunuz. Öteki tenceredeki malzemeyi pilav tenceresine boşaltınız. Bir tatlı kaşığı tuz ekledikten sonra tencerenin kapağı kapalı olarak, önce hızlı ateşte, sonra orta ateşte, pirinç suyunu çekene kadar, pişiriniz. Sıcak bir yerde, tercihen ocağın üstünde, yarım saat demlendirdikten sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63603 • adı:Etli Pilav • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:30