ETLİ PİRİNÇ PİLAVI

1 kg pirinç
1 kg havuç
2 adet orta boy soğan
1 kg et
Yeteri kadar margarin
1 yemek kaşığı dövülmemiş kimyon
Tuz

Etler Kuşbaşı doğrayın,soğanları ve havuçları(jülyen) ortadan kestikten sonra ince ince uzun uzun doğrayın,bunlar hazır olduktan sonra eti margarinde kızartın (kızartırken biraz tuz atarsanız etin lezzeti çıkar), sonra soğanı atıp et ve soğanı kızartmaya devam edin, Ocak full açık olmalı Soğan hafif kızarınca havucun hepsini atın (bu aşamada sakın tuz atmayın)Havuçlar ölene kadar kızartın. Sonra kaynamış su katın, havuçları kaplayacak kadar. ve ocağın altını kısın, 1 saat kısık ateşte kaynasın taki attığınız su iyicene çekilene kadar.O sırada siz pirinci sıcak suya koyun, 30 dakika beklesin.1 saat geçtikten sonra, su iyice çekilince, yıkanmış pirinci tencereye boşaltın, (bu noktadan sonra SAKIN KARIŞTIRMAYIN) ve pirinci düzleştirin, ve pirince işaret parmağının ilk boğumu kadar sıcak su koyun, ve tuz + dövülmemiş kimyonu atın(tane kimyon)Suyu tamamen çekince altını iyicene kısın ve kapağını iyice kapatın 10 dk bu şekilde bekledikten sonra altını kapatın, 15 dk da altı kapalı demlensin.sonra büyük bir tepside pilavla havuçlu-soğanlı-etli karışımı karıştırın.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 14.07.2023

© lezzetler.com tarif no:93065 • adı:Etli Pirinç Pilavı • gönderen:"o" • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:07