ETLİ PİRİNÇ PİLAVI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

2 su bardağı pirinç
2.5 çorba kaşığı tuz
4-5 su bardağı tavuk ya da et suyu
6 çorba kaşığı tereyağı
3 orta boy soğan (küçük küpler halinde doğranmış)
500 gr. yağsız kuşbaşı kuzu eti
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
2 su bardağı sıcak su

Et suyu bir taşım kaynatılıp, sıcak olarak bir kenarda saklanır. Bir tencereye tereyağı konup, eritilir. Yağ kızınca soğan ilave edilip, sık sık karıştırılarak, soğanlar pembeleşmeye yüz tutuncaya kadar pişirilir. Eti katıp, yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha, etler suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar pişirmeye devam edilir. Tuz ve biber eklenir. 2 su bardağı sıcak su ilave edilir. Ateş kısılır. Ağır ateşte, 10 dakika daha, etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Etler pişme suyunu çekince sıcak et suyu katılıp, bir taşım kaynatılır. Et suyu kaynar kaynamaz pirinç ilave edilir. Yaklaşık 18-20 dakika, ağır ateşte, pirinç et-suyunu tamamen çekinceye kadar pişirilir. Etli pilavı demlendirdikten sonra önceden ısıtılmış tabaklara aktarıp, sıcak olarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:131111 • adı:Etli Pirinç Pilavı (Tunceli) • gönderen:kamu • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:28