FIRINDA DAVET PİLAVI

1 su bardağı nohut
2 su bardağı pirinç
2 soğan
3 domates
3 sivri biber
4 patlıcan
500 gr kuzu eti
2 su bardağı su
3 yemek kaşığı tereyağı
3 bardk et suyu
1 bardak sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Nohutu bir gece öncesinden bol soğuk su ile ıslatarak şişmeye bırakın. Üzerini 2 parmak aşacak kadar su ile tencereye koyun. Bir taşım kaynatıp köpüğünü alarak yumuşayıncaya kadar haşlayın ve süzdürün. Pirinci ılık suda 15 dakika bekletin. Nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve bir süzgece çıkarın. Soğanları ince ince kıyın. Domateslerin arkalarına artı biçiminde birer kesik atın, kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun, küp küp doğrayın. Biberleri, saplarıyla tohumlarını temizleyip, ince ince doğrayın. Eti 2 bardak su ile birlikte başka bir tencereye koyun. Bir taşım kaynatıp köpüğünü alın. Ateşi kısıp, kapağını kapatın, etler suyunu çekip yumuşayıncaya kadar pişirin. Tereyağını ayrı bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Biberleri ve domatesleri ekleyip, 3-4 dakika daha kavurmayı sürdürün. Etleri ve nohutları da katıp, karıştırın. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Ateşi kısıp, kapağını kapatarak yaklaşık 10 dakika pişirin. Et suyunu bir tencerede kaynatın. Tuzunu ayarlayıp, pirinci salın. Yeniden kaynatıp, ateşi kısın. Kapağını kapatarak, pirinçler suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Ateşten alın. Fırınınızı 180 C? ye getirip ısıtın. Önceden sap kısmını alıp, ½ cm. kalınlığında uzunlamasına dilimlediğiniz patlıcanların üzerlerine tuz ve biraz su serpin, süzgece koyarak 20 dakika acı suyunu atması için bekletin. Yıkayın ve süzdürün. Tavada kızdırdığınız ayçiçek yağında. her iki yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan çıkarıp üzerine kağıt havlu serilmiş bir tabağa aktarın. Tencerenin ağzına bir kağıt havlu yerleştirin. Kapağını kapatarak yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakın. Borcam oval tencere içine, patlıcan dilimlerini uzunlamasına yan yana dizin. Ortasına hazırladığınız pilavı bastırarak doldurun. Tencerenin kapağını kapatarak tersyüz edin. Davet pilavinizi fırına sürüp, yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırından alıp, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:103462 • adı:Fırında Davet Pilavı • gönderen:bebeto • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:56