



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI PİLAV YATAĞINDA KUZU KABURGA

1 kg kuzu kaburga
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
3 dal taze kekik
1 dal taze biberiye
3 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı hardal tohumu
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
4-5 dal maydanoz
Pilav için;
2 su bardağı baldo pirinç
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy kuru soğan
1 çay bardağı çam fıstığı
1 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı sıcak et suyu

Soğan ve sarımsağı Arçelik Rose Gold Eternity Doğrayıcı'da çekip püre haline getirin.

Bir kasede yoğurt, zeytinyağı, salça, hardal tohumu, tuz, karabiber ve püre haline getirdiğiniz soğan sarımsağı ekleyip karıştırın.

Bütün halde olan kuzu kaburgayı bu sosa iyice bulayın.

Üzerine taze kekik ve taze biberiye dallarını ekleyin.

Ardından kaburgayı yağlı kağıda sarın ve Arçelik No Frost Buzdolabı'nda bir gece marine edin.

Pilav için kuru soğanları küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın.

Arçelik Ankastre Ocak'ta tereyağı ve zeytinyağını geniş tabanlı bir pilav tenceresinde kızdırın.

Yemeklik doğradığınız kuru soğanları, kısık ateşte hafif bir şekilde soteledikten sonra dirilikleri gidene kadar pişirin.

Dolmalık çam fıstıklarını ekledikten sonra hafif bir renk alana kadar soğanlarla birlikte kavurun. Duru suyu çıkana kadar yıkadığınız baldo pirinci pilav tenceresine aktarın.

Karabiber, yenibahar ve tuzu ekleyin.

Sıcak et suyu ilave ettiğiniz pilavı, kısık ateşte ve kapağını kapattığınız tencerede Arçelik Ankastre Ocak'ta suyunu çekene kadar pişirin.

Bir gece dinlenen kaburgayı Arçelik Ankastre Fırın tepsisine yerleştirin.

İlk olarak 200 derecede 20 dakika pişirin, ardından 150 dereceye düşürüp 50 dakika daha pişirin.

Pişen ve dinlenen pilavı servis tabağına alın.

Kızaran ve iyice pişen kaburgayı pilavın üzerine dik bir şekilde ortasında boşluk kalacak şekilde daire olarak yerleştirin.

Pilavın kalanını kaburganın içine de doldurun.

İnce kıydığınız maydanozu serpip servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:149008 • adı:Fıstıklı Pilav Yatağında Kuzu Kaburga • gönderen:korall • indirme tarihi:19.04.2024 - 13:37