GERDANLI HAREM PİLAVI

https://www.kadinlarbilir.com

1 adet kuzu gerdanı
500 gr lüks baldo pirinç
100 gr tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
300 gr haşlanmış, soyulmuş nohut
100 gr sultani üzüm
2 adet soğan
1/2 çay kaşığı safran
3 su bardağı et suyu
1 adet kesme şeker
Tuz
Karabiber
Top karabiber
1 adet portakalın rendesi
1/2 demet dereotu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı yenibahar

Soğanlar soyulur, 1 tanesi küp küp doğranır, diğeri ortadan ikiye kesilir. Gerdan yıkanır ve ikiye kesilmiş soğan ve top karabiber, tuz ilave edilerek düdüklüde haşlanır. Suyu ayrılır. Etleri ayıklanır. Üzüm sıcak su içinde şişirilir. Nohutlar haşlanır, kabukları alınır. Pirinç üzerini aşacak kadar sıcak suda bekletilir.
Pilav tenceresine 1 kaşık zeytinyağı ve ölçülü tereyağı, küp küp doğranmış soğan konur ve soğanlar şeffaflaşana kadar kavrulur, ocağın altı kapatılır. Ayıklanan etler, nohut ve üzüm, portakal rendesi soğanın üzerine konur, karıştırılır. Safran ılık et suyuna karıştırılarak eritilir ve o da etli karışıma ilave edilir, tuzuna bakılır, gerekirse tuz ilavesi yapılır. Tarçın, yenibahar, kıyılmış dereotu, kesme şeker ve karabiber de konduktan sonra ocağın altı yeniden açılır.
Et suyu kaynayınca suyu süzülen pirinç tencereye ilave edilir ve göz göz olana kadar pişirilir. Altı iyice kısılarak, 5 dakika daha pişirilerek demlenmeye bırakılır. Servis için kayık tabağına alınır. Üzerine biraz daha dereotu serpilir.

Not: Osmanlı Saray mutfağından gelme bu pilav yapılırken, pilavın içine bir tane de altın atılır, kimin kaşığına çarparsa altının sahibi o olurmuş.

© lezzetler.com tarif no:126696 • adı:Gerdanlı Harem Pilavı • gönderen:bahçe güzeli • indirme tarihi:11.05.2024 - 03:56