GÜVEÇTE LEPELİ ZERDEÇALLI PERTEK PİLAVI

1 kg yağsız kuşbaşı dana eti
4 su bardağı pirinç
100 gr tereyağı
2 adet lavaş ekmeği
7 yemek kaşığı lepe
1 adet soğan
2 demet sebzi
2 demet yeşil soğanın sapı
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı limon tuzu

1 kg yağsız kuşbaşı dana eti haşlanır. 4 su bardağı pirinç ıslatılır. 1 soğan yemeklik doğranır, 2 yemek kaşığı yağda kavrulur. Haşlanan etler soğanların üzerine alınarak kavrulur. Üzerine 1 yemek kaşığı salça ve 1 yemek kaşığı zerdeçal ilave edilir. Etlerin üzerini kaplayacak kadar sıcak su katılır, 7 yemek kaşığı lepe, uzunca doğranmış 2 demet sebzi, 1 tatlı kaşığı limon tuzu eklenir ve pişmeye bırakılır. Önceden ıslatışmış pirinçler, iyice yıkanır, ayrı bir tencerede bol sıcak suda haşlanmaya alınır, tuzu ilave edilir. Birkaç dakika kaynatılıp süzgeçten geçirilir. Bir tavada kalan tereyağı eritilir. Büyükçe bir tencerenin dibine lavaş ekmekleri yerleştirilir. Hazırlanan süzme pilav, arasına yağ karışımından gezdirilerek tencereye alınır. Kapakla tencere arasına kağıt havlu serilir, kısık ateşte demlenmeye alınır. Pilav servis tabağına alınır, üzerine etli malzeme yerleştirilir, suyundan gezdirilir, kızarmış lavaş ekmeğiyle süslenir.

© lezzetler.com tarif no:123716 • adı:Güveçte Lepeli Zerdeçallı Pertek Pilavı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:59