HİCAZ PİLAVI

MALZEMESİ
600 gr. kol kürek tarafından koyun eti
200 gr. uzun taneli pirinç
2 baş soğan
1/2 gr. (bir tutam) safran
1 çorba kaşığı kabuksuz antepfıstığı
2 çorba kaşığı badem
1 tatlı kaşığı zerdaçal boyası
1 çorba kaşığı kuşüzümü
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 demet maydanoz
Yeterince tuz, karabiber
1 bardak et suyu (Tablette olabilir)

YAPILIŞI:
Koyun etinin kemiklerini temizledikten sonra kuşbaşı doğraymız. Bir tencerede iki kaşık zeytinyağını kızdırıp içinde kuşbaşı etleri kavurunuz. Kavururken tuzunu biberini ekiniz. Etleri tencereden alıp bir kenara koyunuz. Kalan bir kaşık zeytinyağını tencereye ilave edip içine pirinci dökünüz, pirinçle birlikte kavurunuz. Pirinç taneleri şeffaflaşınca bir kenara ayırdığınız etleri tencereye tekrar koyunuz. Bir bardak et suyuna bir tutam safran, yarım kahve fincanı suda eritilmiş zerdaçal boyasını koyup karıştırınız. Bu et suyunu tencereye dökünüz. 25-30 dakika tencerenin kapağı kapalı olarak hafif ateşte pişiriniz. Pişme süresinin yarısında yıkanmış ayıklanmış kuşüzümlerini, haşlanmış bademleri ilave edip karıştırınız. Antepfıstığını yağda kavurarak pişme süresinin sonunda pilava ilave edip ölü bir ateş üzerinde 10-15 dakika demlendiriniz.

ML® Hicaz Pulu için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:24543 • adı:Hicaz Pilavı • gönderen:siren-o • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:31