HİCAZ PİLAVI

500 gram pirinç (2 bardak)
625 gram su (2 1/2 bardak)
100 gram sadeyağı, ya da margarin (5 çorba kaşığı)
yarım gram safran (1 tutam)
50 gram nohut
1 adet portakal kabuğu
1/2 çorba kaşığı tuz
YAHNİSİ:
400 gram koyun eti
300 gram soğan (3 büyük)
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
2 bardak su
Tuz
Karabiber

1 Bir kuşaneye; 3 silme çorba kaşığı margarin ile, piyaz soğanı denen yarım ay şeklinde ince doğranmış 3 büyük soğan koyarak soğanları iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra bu soğanlara; kemiği çıkarılmış ve yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 400 gram koyun eti, yarım çorba kaşığı tuz ile, 2 kahve kaşığı da biber koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar, küçük ateşte pişirmeli, suyunu çekince buna; iki bardak su ilâve ederek, et pişip de tenceredeki su iyice çekinceye kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişmeye bırakmalı ve sonra kuşaneyi ateşten almalıdır.
2 Et pişmekte iken, diğer taraftan da bir tepsiye; taş ve darıları ayıklanmış 2 bardak pirinç, 2 çorba kaşığı tuz ile, pirinçlerin üstlerini kaplayabilecek kadar sıcakça su koyduktan sonra su iyice soğuyuncaya kadar bir tarafa bırakmalı, soğuyunca suyunu dökmeli ve pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar hafifçe ovalamak suretiyle pirinçleri 3 - 5 kez yıkamalı ve iyice süzmelidir.
3 Sonra, iyice süzülmüş bu pirinçleri, içinde az kızdırılmış 5 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin olan tencereye katarak, kuvvetlice ateşte tahta kaşıkla durmadan karıştırmak suretiyle pirinçleri 10 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş pirinçlere, iki buçuk bardak su ile, kıyılmış ve 1 kahve fincanı su içinde yarım saat kırakılmış bir tutam safran, bir gece önceden tuzlu suda yatırılmış ve iyice yumuşayıncaya kadar haşlanmış 50 gram nohut, üstünün sarısı kazınmış içinin zar beyaz kısmı tıraş edilircesine kesilerek çıkarılmış ve iki - iki buçuk santim uzunluğunda olmak üzere tütün kıyar gibi kıyılmış ve yumuşayıncaya kadar bir miktar suda haşlanmış 1 adet portakal kabuğu, soğanlı eti de ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve pirinçler sularını çekinceye kadar önce kuvvetli, sonra da orta ateşte olmak üzere pilavı pişirmelidir.
4 Suyunu çekince, pilavı çok küçük ateşte yarım saat kadar demlendirmeli, iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Pilavı yahnisiz pişirerek, tabağa aldıktan sonra yahnisi ortasına da konulabilir.

ML® Mamuniyye için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:34690 • adı:HİCAZ PİLAVI • gönderen:gülengül • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:50