HÜNKAR PİLAVI

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
1.5 su bardağı bezelye
2 adaçayı yaprağı
100 gr orta yağlı kıyma
30 gr tereyağı
1 çay bardağı dometes püresi
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 soğan
Kekik, muskat, tuz ve karabiber
100 gr çemensiz pastırma
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşarpeyniri

Bezelyeleri tuzlu suda, diriliğini kaybetmeyecek şekilde haşlayın.
Tereyağının üçte biri ile I kaşık zeytinyağını güveçte ısıtın, kıyılmış soğanı ekleyip tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak kavurun. Soğanlar pembeleşince kıyma ve kıyılmış pastırmaları ilave edin. Tuz ve baharatla tatlandırıp 3-4 dakika daha kavurun. Et suyu ve sulandırılmış domates püresini ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Bezelyeleri ilave edip pişirmeye devam edin.
Pirinci bol suyla yıkayıp, süzün. Kalan tereyağını pilav tenceresinde eritip pirinçleri kavurun. 3 su bardağı sıcak suyu ekleyip bir taşım kaynatın ve kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:18108 • adı:Hünkar Pilavı • gönderen:selvinaz • indirme tarihi:09.05.2025 - 09:44