İÇLİ PİLAV VE KUZU TANDIR

Malzeme:
Kuzu Tandır için :
2 adet soğan
2-3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1-2 adet defne yaprağı
İç pilav için :
2 su bardağı Bizim Mutfak Baldo pirinç
125 gram Bizim Mutfak Teremyağ
1 adet soğan
2 çorba kaşığı kuşüzümü
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1/2 demet dereotu

Soğanı rendeleyin, sarımsakları havanda ezin. Parçalara ayrılmış kuzu etini derin bir kapta soğan, sarımsak, baharat ve zeytinyağı ile harmanlayın. Etin marine olması için birkaç saat ya da bir gece bu karışımda bekletin. Eti fırın poşetine yerleştirip, ağzını sıkıca bağlayarak kürdanla birkaç delik açın. Fırın tepsisine aktarıp önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 2 saat kadar pişirin. İç pilav için, pirinci suyu tamamen berraklaşana kadar yıkayın ve süzün. Kuşüzümünü ıslatın. Soğanı soyup küp doğrayın. Dereotunu yıkayın ve ince kıyın. Küçük bir tavada 25 gram Teremyağ'ı eritip soğan ve dolmalık fıstıkları kavurun. Soğanlar pembeleşip, fıstıklar kızarmaya başladığında kuzu ciğerini ilave edip 3–4 dakika karıştırın ve ocaktan alın. Kalan Teremyağ'ı bir tencerede eritip pirinci şeffaflaşana kadar kavurun. Kavrulmuş ciğer, dereotu, üzüm ve baharatını ilave edip suyunu ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alıp 15 dakika demlenmeye bırakın. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50108 • adı:İçli Pilav ve Kuzu Tandır • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:28