İNCİKLİ ARPA ŞEHRİYE PİLAVI

2 su bardağı arpa şehriye
1 kg kuzu incik
1 su bardağı kavrulmamış badem içi
1 yemek kaşığı tereyağ
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Defne yaprağı
Kekik
Tuz

İncik etleri, bir tencereye yerleştirilir. Defne yaprağı ve kekik eklenir. Üzerine 6 su bardağı su konulur. Kısık ateşte 35 - 40 dakika kadar pişirilir. Ateşten almadan 15 dakika önce arzu edildiği kadar tuz ilave edilir. Et piştikten sonra, bir süzgeç yardımıyla suyu süzülerek 3,5 bardak et suyu bir kenara ayrılır. 1 yemek kaşığı tereyağı ve 1 yemek kaşığı sıvı yağ bir tencerede kızdırılır. Arpa şehriye kızgın yağda altın sarısı renk alana kadar kavrulduktan sonra ayrılan sıcak et suyu ilave edilerek kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Bademlerin kabukları, sıcak suda birkaç dakika bekletilerek soyulur. Kabuklar soyulan bademler, kalan 1 yemek kaşığı sıvı yağda kavrularak pilava İlave edilir. Pilav incik etiyle birlikte sıcak olarak servis edilir. Bademlerin pilavın içinde daha yumuşak olması istenirse arpa şehriyeyle birlikte kavrulabilir.

© lezzetler.com tarif no:87894 • adı:İncikli Arpa Şehriye Pilavı • gönderen:kar tanem • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:15